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

Operador: FRESCAMPO — Fecha: 06/07/2026

Dirección: Zona Industrial el Danubio — Hora Inicio: 4 am. — Hora Final: 10 am.

Menú Complemento Industrializado: 1 — # Menú Complemento Almuerzo: 1. — Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):

No. Cupos Entregados Contrato

R.I: 9650 CCT: 2734.

Almuerzo: Bistec de carne de res en trozos medianos, papa y zanahoria para el bistec, arroz blanco, ensalada hawaiana con repollo, y zanahoria, Mazamorra, leche, panela

Complemento: Galleta Cuca, Komis, Barra de cereal

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

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

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condiciones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y 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 segun lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿Los manipuladores cumplen con los habitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos 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 sólidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encontrará libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehículos transportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
CYA	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
CYA	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehículo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
CYA	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
CYA	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

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

CALIFICACIÓN

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

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

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Se revisan alimentos correspondientes al menú 1. Para K.I y C.C.T. Todos los alimentos se encuentran en buen estado, debidamente marcados y rotulados, con fechas de vencimiento y lote legibles y vigentes

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE CARLOS ANDRES PARRA O.	Adriana Posada.
C.C. 75.088.210	1.089239475
TELÉFONO 3102747089	3148712516

Alcaldía de PEREIRA

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

Versión 2

Fecha de vigencia: julio 2024

Operador: FRESCAMPO SAS. | Fecha: 07/07/2026.

Dirección: Zona Industrial el Danubio | Hora Inicio: 4am | Hora Final: 10 a.m.

Menú Complemento industrializado: 2 | # Menú Complemento Almuerzo: 2. | Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):

No. Cupos Entregados Contrato

RI: 9650 CCT: 2973

Almuerzo: sopa de frijoles, carne de cerdo en tonocosal horno, arroz blanco, ensalada de platano maduro, ensalada de tomate y mango con cilantro, jugo de moras

Complemento: Pan Agridulce, Avena, Manzana.

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 rupos	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 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	
	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, pelos, guantes, delantales). 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 encuentrá 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:

Se realiza revision de alimentos que conforman el menu #2, todos los alimentos se enwentran en buen estado aptos para el consumo, debidamente marcados, Pesados, rotulados con Fechas de Vencimiento y lote legibles y vigentes.

No se observan condiciones de riesgo que puedan afectar la Inocuidad de los alimentos

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	Ada	Victor Q
NOMBRE	Adriana Posada	Victor manuel Quintero Arenas
C.C.	1088239478	1004736047
TELÉFONO	3148712516.	3226369457

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: 8-07-2026
Dirección: Diagonal 11 #20A-82 bod 7		Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 10:00 am
# Menú Complemento industrializado: #3	# Menú Complemento Almuerzo: #3		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato EL=) 8410 CE=) 2875	Almuerzo: Crema de maiz, pollo horneado al ajo finas hierbas, arroz verde, papa cocida con mantequilla y cilantro, ensalada pina y repollo, gaseosa jugo mango en leche. Complemento: leche saborizada, con queso, mandarina		

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

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

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	papa-1 64.6 arca: 03,3 carne: 70,8
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	envalada 18L
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). 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 LIQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (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 cumplen con las características organolépticas adecuadas.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Maureen V. Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1088.287.118	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: 09-JULIO-2026
Dirección: Zona Ind. La Badea	Hora Inicio: 4:30	Hora Final: 9:30
# Menú Complemento Industrializado: 4	# Menú Complemento Almuerzo: 4	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:00
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9560 CCT: 2763	Almuerzo: PRINCIPIO ALVERJAS, ARROZ, PLATANO, ENSALADA, JUGO	
	Complemento: YOGUR, MANTECADA, UVAS	

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

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

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos 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 LIQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
CYA	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
CYA	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
CYA	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
CYA	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

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

CALIFICACIÓN

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

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

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

→ TODOS LOS COMPONENTES DE LA MINCHA SE ENCUENTRAN ORGANOLEPTICAMENTE CONFORME

→ el HORNO ADONDE SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO, DEBE REVISARSE YA QUE PRESENTA DIFICULTAD PARA CALENTAR.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISION-SCM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra Varela e	Victor Q
NOMBRE alexandra Varela	Victor Manuel Quintero Arenas
C.C. 1.053.821.469	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: 10/07/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora inicio: 4am	Hora Final: 9:30 am
# Menú Complemento industrializado: 5	# Menú Complemento Almuerzo: 5		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9650. CCT: 1613	Almuerzo: Pechuga de Pollo apanada, arroz blanco, papas en casco horneada con paprika, ensalada de repollo, zanahoria con limon y azucar, jugo de guayaba en leche Complemento: Pastel con dulce de leche, leche UHT. mani con Papas		

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

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

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

Todos los alimentos que conforman el menú se encuentran en buen estado, debidamente marcados, rotulados, con Fechas de vencimiento y lote legibles y vigentes.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1093239475.	75.088.240
TELÉFONO	3148712516.	3102747089

Alcaldía de PEREIRA

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

Versión 2

Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO

Fecha: 14-JULIO-26

Dirección: ZONA VD la Badea

Hora inicio: 4:30

Hora Final: 9:30

Menú Complemento Industrializado: 6

Menú Complemento Almuerzo: 6

Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):

No. Cupos Entregados
Contrato
RI: 9624
COT: 2850

Almuerzo: SANCOCHO DE RES, ARROZ BLANCO ENSALADA, SORBETE BANANO

Complemento: YOGUR, GALLETA COCO, MANI

PROCESO	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 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 características del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	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 LIQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los 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 VigenciaJulio 2024

CALIFICACIÓN

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

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

→ SE ENVIA MENU 6.ERI Y CCT POR FESTIVO

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

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

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

Operador: Fred Campoo			Fecha: 15-07-2026
Dirección: Diagonal 22 # 2A-82 bod 7 descargado		Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 9:30 am
# Menú Complemento industrializado: #8	# Menú Complemento Almuerzo: #7		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato Rc) 9720 Cetd 2812	Almuerzo: Arroz blanco, papa criolla frita, ensalada fonchana, pepino en vinagre y agua de jugo de uva.		
	Complemento: Arepa, galleta de queso, uva.		

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

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

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

CALIFICACION

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

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

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN: La alimenta cuenta con las caracteristicas organolepticas adecuadas.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA: MAUREN MARTINEZ RUA	Victor Q
NOMBRE: Mauren V. Martinez	Victor manuel Quintero Arenas
CC: 1.088.297.118	1004736047
TELÉFONO: 3216425555.	3226369454

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

Operador: FRESCAMPO		Fecha: 16/07/2026
Dirección: Zona Industrial el Danubio	Hora inicio: 4am	Hora Final: 9am.
# Menú Complemento industrializado: 9	# Menú Complemento Almuerzo: 8	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato LI: 9624 CCT: 2854	Almuerzo: Crema de Verduras, Carne de cerdo horneada, arroz blanco, Papa salada con mayonesa, ensalada de Tomate en rodajas, jugo de mango en leche	
	Complemento: Torta de Zanahoria leche saborizada y Mango.	

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

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

		EQUIPOS,UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	0	baldes plasticos para servido de la sopa en mal estado.
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 LIQUIDOS		
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
		CONDICIONES DE TRANSPORTE		
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones fisicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones fisicas e higiénico sanitarias?	1	
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	
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.

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

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Durante la visita se observa que uno de los baldes plasticos para el servido de sopa, presenta deterioro debido a la ausencia de la agarradera. lo que ocasiona que el recipiente se doble durante su manipulacion.
Esta condicion representa un riesgo para el operario, al incrementar la probabilidad de derrames del alimento caliente.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adiana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088289435	75.088.210
TELÉFONO	3148712511.	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: 17/07/2026
Dirección: Zona Industral el Danubio	Hora inicio: 4am		Hora Final: 9am.
# Menú Complemento industrializado: 10	# Menú Complemento Almuerzo: 9.		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7am.
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9720 CCT: 1686	Almuerzo: Sopa de lentejas tradicionales, Pechuga al horno con color, arroz blanco, platano asado con margarina ensalada de pepino y cebolla con vinagreta, jugo de mango en agua. Complemento: Pastel con guayaba, Kumis, Barra de cereal.		

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

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

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos 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 físicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

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

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

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

CALIFICACIÓN

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

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista y se dejó copia de la misma en el punto, por onde 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 revisados se enwentran en buen estado, son aptos para el consumo, rotulados, marcados con Fechas de Vencimiento y lote legibles y vigentes.

No se evidencian condiciones de riesgo que puedan afectar los alimentos.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Adriana Posada	Victor manuel Quintero Arango
CC 1088239475	1004736447
TELÉFONO 3148712 54.	3226364451

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

Operador: FRESCAMPO SAS.			Fecha: 21.07.2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora inicio: 4am.	Hora Final:
# Menú Complemento industrializado: 01.	# Menú Complemento Almuerzo: 10.		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato R.I: 9624. CCT: 1836	Almuerzo: Crema dulce, Carne de Cerdo hawaiano, Papa en cascos, arroz, ensalada de tomate verde enrodajas con zanahoria, Guayaba dulce en leche		
	Complemento: Galleta Cua, Kumis, Barra de Cereal		

CUMPLIMIENTO	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?		
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 llevan 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?	0	Se presentan retrasos por Falta y no llegada oportuna de Materias Primas.

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?	0	Recipientes Frambreras algunos con falta de Adecuada limpieza.
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, 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 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 fisicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
CYA	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
CYA	54	¿El vehiculo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
CYA	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
CYA	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

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

CALIFICACIÓN

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

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

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Se socializa con los manipuladores de alimentos de:

1. bodega de despacho de R.I, que se evidencia en bodega de elementos de aseo deficiencias en limpieza además de la presencia de cucarachas.
2. deficiencias en las condiciones de limpieza de las Planchas, observando residuos e indicios de limpieza inadecuada, lo que representa un riesgo potencial de contaminación.
3. Se evidencia que, en varias ocasiones las preparaciones presentan retrasos debido a la falta y a la llegada no oportuna de las materias primas.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	Victor G
NOMBRE Adriana Posada	Victor Manuel Quintero Arenas
C.C. 1053823975	1004736042
TELÉFONO 3147712516.	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: 22-07-2026
Dirección: Diagonal 11 #7A-82 bod 7	Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 9:30 am
# Menú Complemento industrializado: #3	# Menú Complemento Almuerzo: #11	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:0 am
No. Cupos Entregados Contrato RI=) 9624 CCT=) 2981	Almuerzo: Bitec pechuga de pollo, arroz blanco, papa y zanahoria en rodaja, ensalada de pepino con salsa de mango, mostazamora, fecha, ocadito, aceite Complemento: leche saborizada, pera, mandarina	

Modalidad	Ítem	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 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 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 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 patrón?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

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

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

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

CALIFICACIÓN

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

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

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SFM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Maiven Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1.088.247.118	75.088.210
TELÉFONO 3216125555	3102347089

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

Operador: FRESCAMPO — Fecha: 23 Jul -26

Dirección: ZONA IND la BADEA — Hora inicio: 4:30 — Hora Final: 9:00

Menú Complemento industrializado: 4 — # Menú Complemento Almuerzo: 13 — Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 8:00

No. Cupos Entregados Contrato

RI: 9624

CCT: 2860

Almuerzo: FRIJOLES COCIDO AL HORNO ARROZ, TORTA DE MADURO, ENSALADA, FRUTA

Complemento: YOGURT (CRIOLLA) MANTECADA, PERA

PROCESO	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	0	LOZA DESPRENDIDA TRAS EQUIPOS ALMACENADOS
		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?	1	
CYA	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y características del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente, Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y 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 (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los 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:

→ LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN APTOS PARA CONSUMO

→ SE ALMACENAN EQUIPOS Y UTENSILIOS DE MANTENIMIENTO EN ZONA DE DESPACHO.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA: alexandra Varela E	Victor 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: FRESCAMPO SAS.			Fecha: 24.07.26.
Dirección: Zona Industrial el Danubio	Hora inicio: 4am.		Hora Final: 9am.
# Menú Complemento industrializado: 5	# Menú Complemento Almuerzo: 13		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:30.
No. Cupos Entregados Contrato DI: 9624 CCT: 2824	Almuerzo: Ajiaco de Pollo, Pechuga de pollo cocinada, arroz blanco, papa en el ajiaco, ensalada de repollo y zanahoria con mayonesa, leche UHT y banano.		
	Complemento: Pastel con dulce de leche, leche UHT, maní con Pas		

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

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

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:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100.

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista y se deja 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 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 validas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Todos los alimentos que conforman el menú se encuentran en buen estado con adecuadas características organolépticas, con adecuadas fechas de vencimiento.

No se observan condiciones de riesgo que puedan afectar los alimentos.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Adiana Rosada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1090239475	75.088.210
TELÉFONO 3148712511.	3102747089

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

Operador: FRESCAMPO SAS.		Fecha: 28/07/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio	Hora inicio: 4am	Hora Final: 9am.
# Menú Complemento Industrializado: 07	# Menú Complemento Almuerzo: 15	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 8am.
No. Cupos Entregados Contrato: R.I CCT 2787	Almuerzo: Carne de cerdo apanada en trozos, arroz blanco, papa criolla cocinada con margarina, ensalada de zanahoria y aguacate con limón y azúcar, vaso de guayaba en leche.	
	Complemento: Galleta Coco, leche UHT, Banano.	

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

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

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

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los 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 deja 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:

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C	1.098259455	75.088.210
TELÉFONO	3145712516	3102747089

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

Operador: FRESCAMPO SAS			Fecha: 29/07/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio	Hora inicio: 4am		Hora Final: 9am.
# Menú Complemento industrializado: 8	# Menú Complemento Almuerzo: 16		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:30am.
No. Cupos Entregados Contrato R.I CCT: 2873	Almuerzo: Sancocho de pollo, Pechuga de pollo cocinada, papa, yuca y platano en el sancocho, arroz con perejil, ensalada de zanahoria, repollo y mayonesa jugo de mango Complemento: Palito de Queso, Avena y Was.		

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

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

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
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 fisicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos 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?	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 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:

Todos los alimentos revisados se encuentran en buen estado, son aptos para el consumo, y no se observaron condiciones de riesgo que puedan afectar los alimentos.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C 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: 30 Jul 26
Dirección: Zona wd la Badea	Hora inicio: 5:00	Hora Final: 9:30
# Menú Complemento industrializado: 9	# Menú Complemento Almuerzo: 17	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato PI: 9624 CCT: 2822	Almuerzo: PRINCIPIO de lentejas TAJADA Arroz blanco ensalada MAPA COMA 500	
	Complemento: Leche saborizada, galleta CALIPS, MANGO	

MODALIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)		
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas? .	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y 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?	0	especiales isotermicos sucios
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 minute patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y fisicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los 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	98,92

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:

→ TODOS LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN ORGANOLEPTICAMENTE CONFORMES

→ SE EVIDENCIAN ISOTERMICOS SOCIOS.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SCM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra Varela	
NOMBRE alexandra Varela	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1053821469	75.088.210
TELÉFONO 3137655706	3102747089

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

Operador: FRESCANPO SAS.		Fecha: 31/07/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio	Hora inicio: 4am	Hora Final: 9am.
# Menú Complemento industrializado: 10	# Menú Complemento Almuerzo: 18	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 8am.
No. Cupos Entregados Contrato I.I: 9624 CCT 2399	Almuerzo: Sudado de carne de res en trozos medianos, papa, Cebolla y zanahoria, arroz con cabello de ángel ensalada de repollo, zanahoria y piña, Malteada de vainilla.	
	Complemento: Pastel con Guayaba, Kumis y Barra de cereal.	

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

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

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos 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 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). 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 higiènicas (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

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	98.2

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

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Se socializa con los manipuladores de alimentos que se observa Carne de (e) con cantidad significativa de ~~tegido~~ conectivo, condicion que puede afectar la calidad, textura, rendimiento, tiempo de coccion y aceptabilidad del producto terminado

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Rosada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088539470	75.088.210
TELÉFONO	3148712716	3102747089