FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5852

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	gas natural

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica realizada a la sede educativa se sugiere dar solucion a las observaciones anteriores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Malfy Camacho	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: Malfy Camacho	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo.	NOMBRE:
CEDULA: 1006635807	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3112225857	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora de	CARGO: Prof de apoyo inter	CARGO:

1572

5853

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

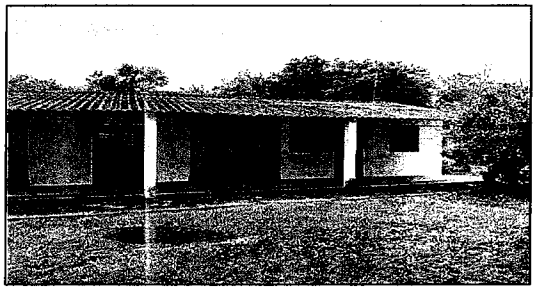
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	**FECHA DE VISITA**	16- 11- 2022		**HORA INICIO:**	07:30	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	08:30	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	

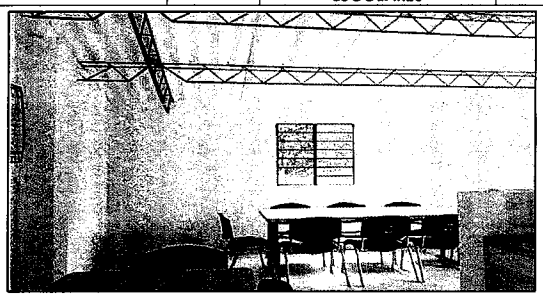


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

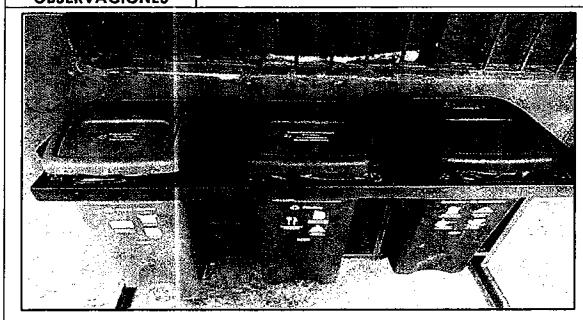


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

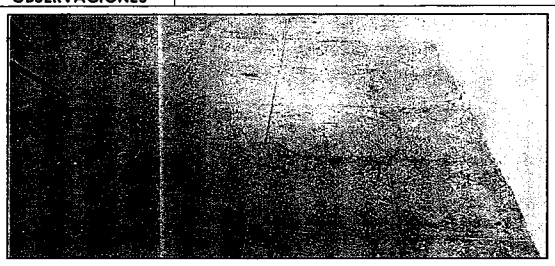


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES Ventanas sin protección

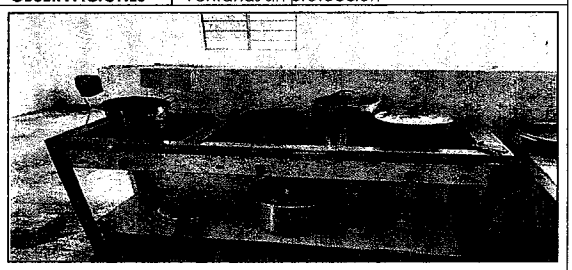


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

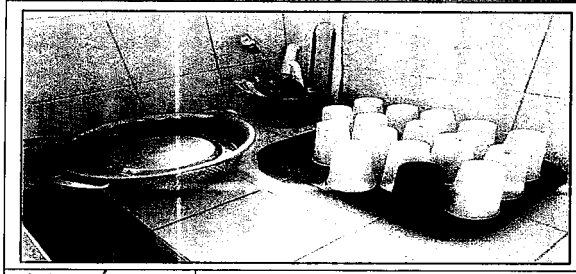
1573

5854

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	Ordenamiento Sierra O Asociados & Consultores FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

	
FOTOGRAFÍA No. 7 **EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**FOTOGRAFÍA No. 8** **SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	**Ítem No. 23** El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable,
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5855

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	La Torua	Ciudad/ Municipio	Aguazul	Hora inicio:	10:20
Sede:	La Victoria	Fecha Visita:	16/11/2022	Hora terminación:	11:00
Última visita de inspección sanitaria:	NO	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	76,92%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	No hay agua.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas sin protección
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare NIT: 892099216-6	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 5856 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	No tiene area de almacenamiento.
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1576

Educación Mineducación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare NIT 892099210-0	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira Sierra Asesorías & Consultorías 0585 7 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	gas natural.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica realizada a la sede educativa se sugiere dar solución a las observaciones anteriormente expuestas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Stella Garzón P.	FIRMA: Anlly lorena Arévalo²	FIRMA:
NOMBRE: Estela Garzón	NOMBRE: Anlly lorena Arévalo²	NOMBRE:
CEDULA: 21f227454	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3219052631	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof de apoyo inter.	CARGO:

1577

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol 2

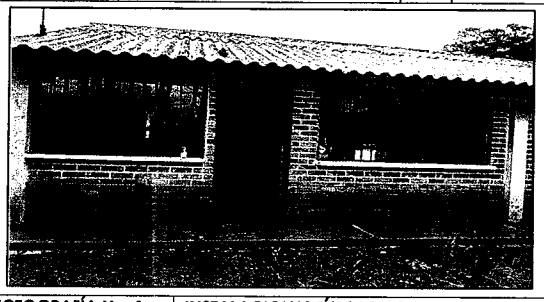
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

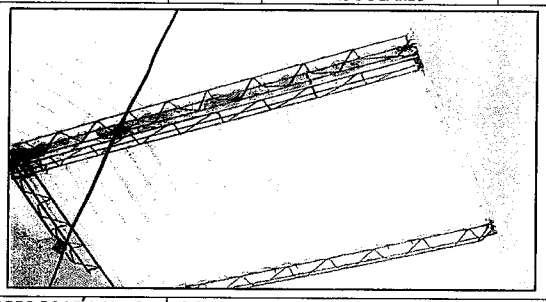
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA VICTORIA	**FECHA DE VISITA**	16- 11- 2022		**HORA INICIO:**	10:20	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		11:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

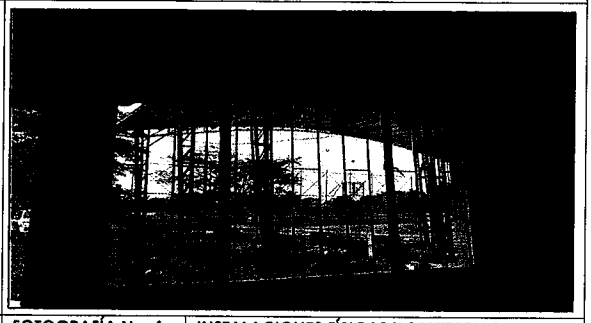
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

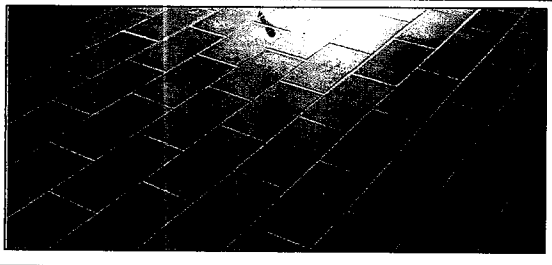
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

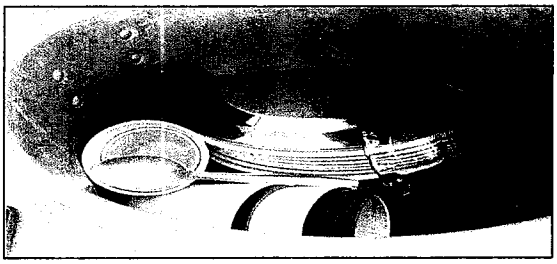
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

5859

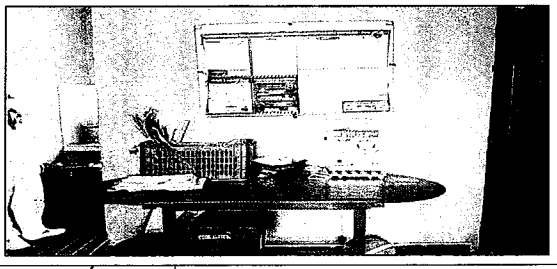
La educación es de todos · Mineducación · Aún los mejores aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	Alimentos Sierra O Alimentos Consultores FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 15 Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

35860

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	La Turua	Ciudad/ Municipio	Aguazul	Hora inicio:	9:00
Sede:	San Miguel de Farallones	Fecha Visita:	16/11/2022.	Hora terminación:	10:00
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	84,61%.	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Compartidos con estudiantes.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Grifos dañados.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas sin angeo protector.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1.	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86,66.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5586

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa (X) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo PVC.
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1581

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa (X) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo PVC
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	gas en pipeta

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo PVC
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X no ( ) funciona: si (X no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la sede educativa se sugiere dar solución a las observaciones anteriores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Silvia MB.	FIRMA: Anlly Lorena Arevalo²	FIRMA:
NOMBRE: Silvia Montoya	NOMBRE: Anlly Lorena Arevalo²	NOMBRE:
CEDULA: 29436337	CEDULA: 1094570916	CEDULA:
TELEFONO: 315 2835367	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Prof de apoyo inter	CARGO:

La educación es de todos · Mineducación · Alimentando Sueños Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

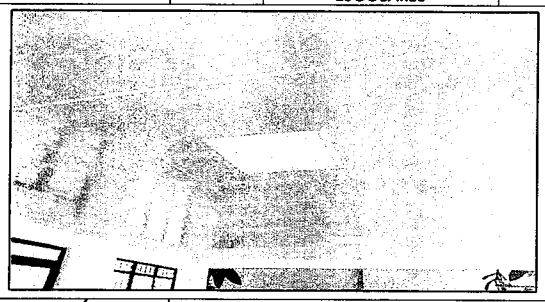
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN MIGUEL DE FARALLONES	**FECHA DE VISITA**	16- 11- 2022		**HORA INICIO:**	09:00	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

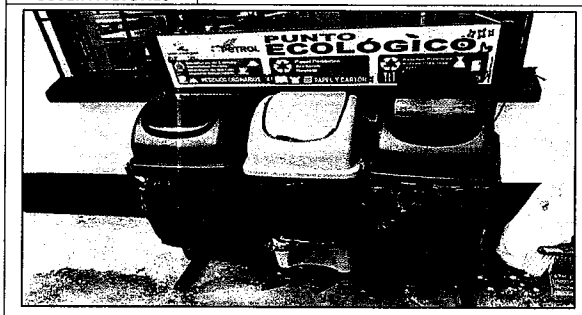
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

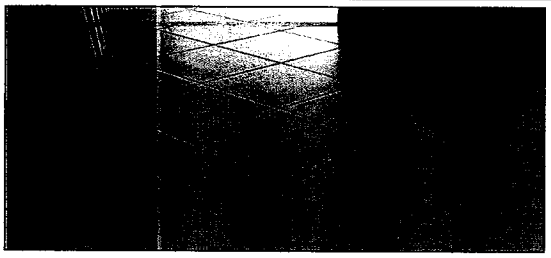
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

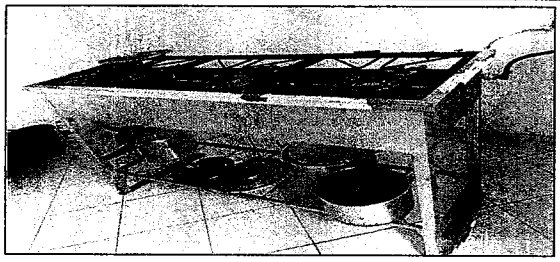
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 5 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

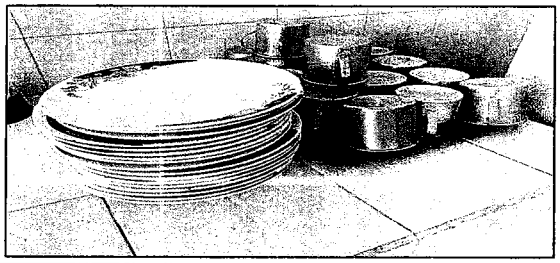
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

5864

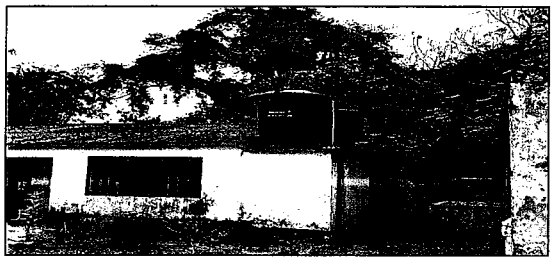
La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No. 23 El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable,			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	5865 · FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Hato Corozal	**Hora inicio:**	11:15 Am
Sede:	Luz de Oriente	**Fecha Visita:**	17 Nov 2022	**Hora terminación:**	12:30 Pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	17	**PORCENTAJE %**	65,38	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Los columna presentan daño.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	Falto tanque almacenamiento
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.A	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	No se a instalado.
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta proteccion
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	10	**PORCENTAJE %**	66,66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos Aprender · Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	35866 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extinter
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	falta tanque
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1586

5868

La educación es de todos Mineducación	Casanare Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

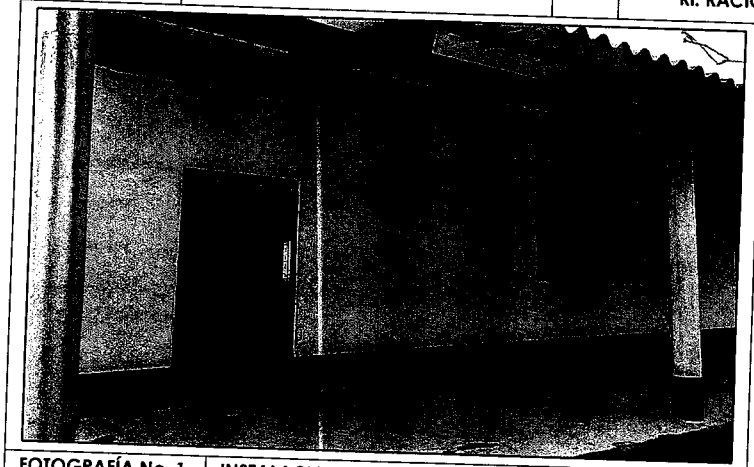
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO CORAZOL	**URBANO ( )**	
SEDE	LUZ DE ORIENTE	**FECHA DE VISITA**	17-11-22	**HORA INICIO:**	11:15 AM	**RURAL (X)**	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Las ventanas requiere protección de angeo



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control de infraestructura en la sede Luz de Oriente se observo lo siguiente:

Las columnas son de madera y presente daño.

- no cuenta con tanque de almacenamiento.
- falta la instalacion del lava plato.
- falta proteccion a las lamparas.
- falta letreros alusivos a las BPM.
- falta botiquin, extinter, canecas para los residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	**FIRMA:**	**FIRMA:**
NOMBRE: Julyana Morales	**NOMBRE:** Jose Montañez G.	**NOMBRE:**
CEDULA: 1057607748	**CEDULA:** 1118534255	**CEDULA:**
TELEFONO: 3232407223	**TELEFONO:** 3112632150	**TELEFONO:**

INFORME FOTOGRÁFICO DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El lava-plato no cuenta con drenaje.

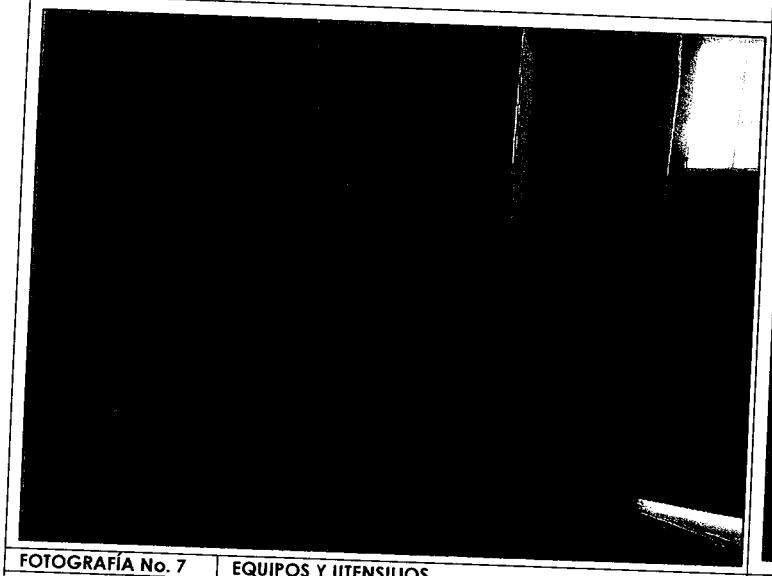


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

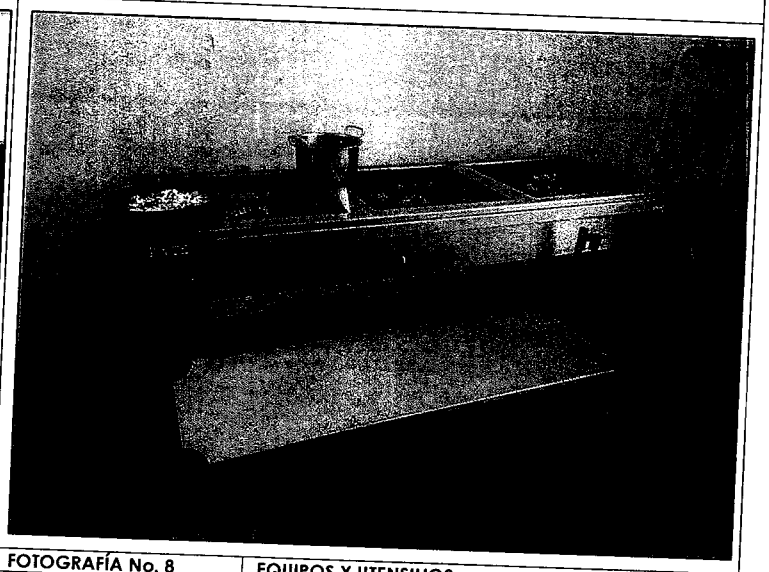


FOTOGRAFÍA No. 7 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con nevera, licuadora, colador



FOTOGRAFÍA No. 8 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

5870

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Simon Bolivar	Ciudad/ Municipio	Hato corozal	Hora inicio:	9:28 AM
Sede:	Jorge Eliecer	Fecha Visita:	17 NOV 2022	Hora terminación:	10:50 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE %	69,23%	CONCEPTO FINAL	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observa abertura entre la pared y el techo, tambien el techo presenta goteras.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta proteccion
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta proteccion en los ventana de la cocina.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta avisos de im BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	La nevera y la licuadora requiere mantenimiento

1590

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extinter
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas de residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

5872

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control a la sede Jorge Eliecer se observo lo siguiente;

- Abertura entre las pared y el techo, tambien el techo presenta goteras
- No se protegen las lamparas.
- Las ventanas de la cocina falta de proteccion.
- Requieren la nevera y la licuadora requiere mantenimiento.
- Falta extinter, botiquin.
- Requiere caneca para residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: María Cristina Castañeda
NOMBRE: Maria Cristina castañeda
CEDULA: 23795004
TELEFONO: 3128126716

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montaña C.
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3112632150.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:

1592

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Gobernación de Casanare NIT.892099210-0	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	Entidad Territorial Indígena Sierra de Chiramena	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO CORAZOL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	JORGE ELIECER	**FECHA DE VISITA**	17-11-22	**HORA INICIO:**	9:28 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:50 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

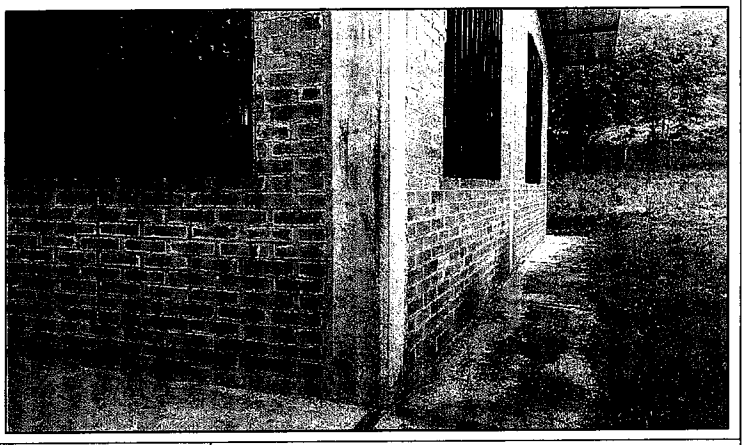


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

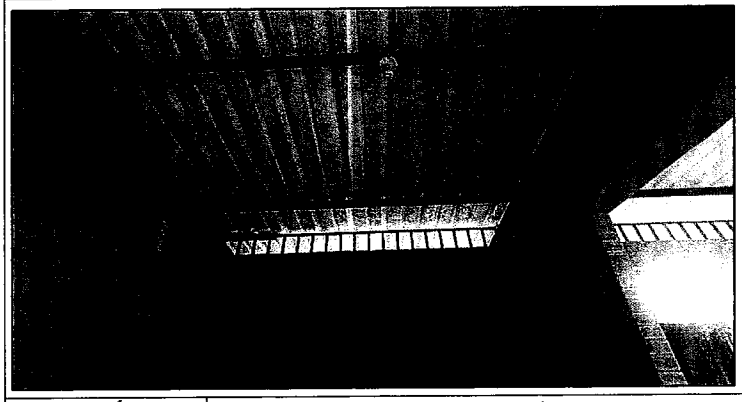


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Las ventanas requiere protección de angeo



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

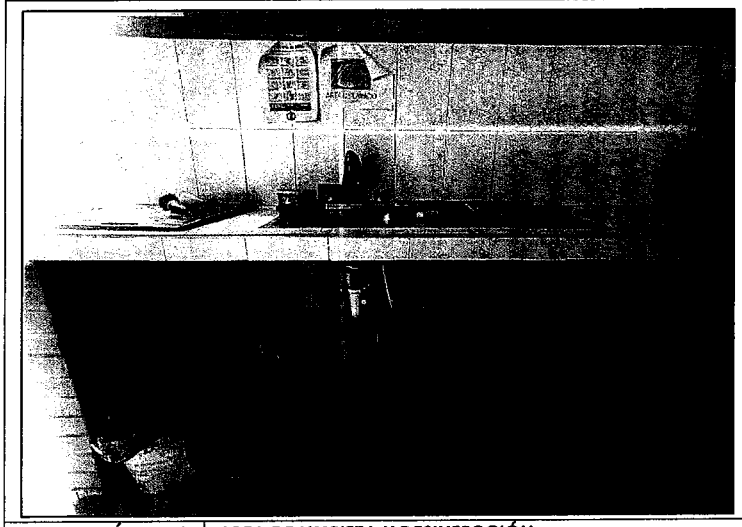
OBSERVACIONES:

5874

La educación es de todos Mineducación	Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

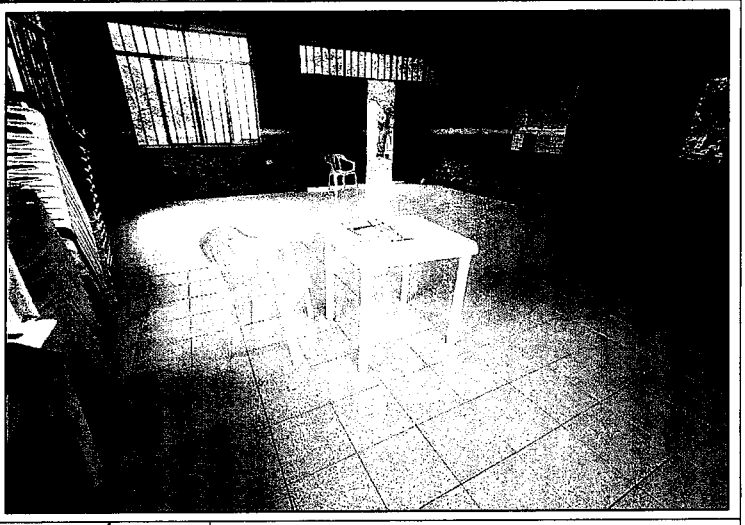


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El lava-plato no cuenta con drenaje.



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

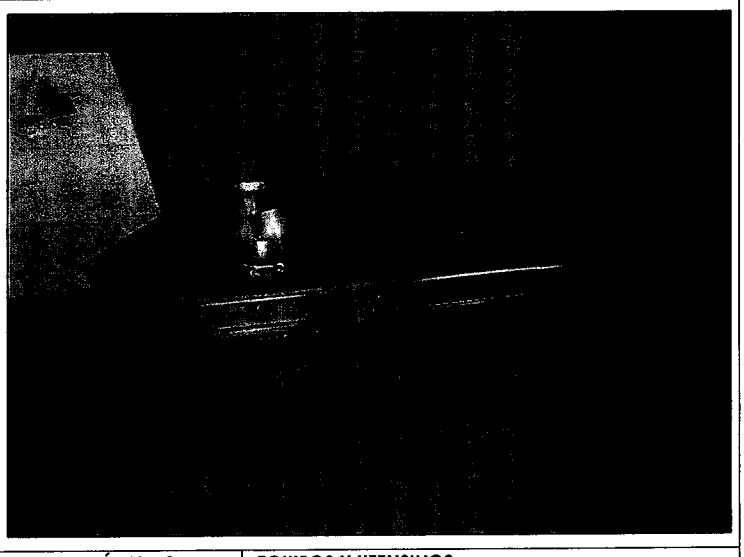


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La nevera, licuadora requieren mantenimiento



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

5875

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Simon Bolivar	Ciudad/ Municipio	Hato Corozal	Hora inicio:	8:00 Am
Sede:	Piede monte llanero	Fecha Visita:	17 NOV 2022	Hora terminación:	9:00 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	NO

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE %	69,23 %	CONCEPTO FINAL	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se observan abertura entre el techo y paredes.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	El lavaplato no cuenta con drenaje
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta proteccion
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivo a las BPM,

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	no se cuenta con nevera, licuadora, colador,

1595

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	punto de captación.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	faltan recipientes plasticos

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

5877

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Estan para cambio las ollas

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnico de control a infraestructura en la sede Pie de monte Clemaro se obsavo lo siguiente;

- Se obsavo abaturas entre el techo y paredes.
- El lavaplato no cuenta con drenaje.
- Las ventanas no cuentan con proteccion
- falta letreros alusivos a las BPM.
- No se cuenta con nevera, licuadora, celador.
- falta extinfor, botiquin
- faltan canecas para los residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Mireya Huertas	**FIRMA:**	**FIRMA:**
NOMBRE: Mireya Huertas	**NOMBRE:**	**NOMBRE:**
CEDULA: 23770304	**CEDULA:**	**CEDULA:**
TELEFONO: 3202067234	**TELEFONO:**	**TELEFONO:**

1597

5878

La educación es de todos Mineducación — Casanare — Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE		FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO CORAZOL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PIEDEMONTE LLANERO	**FECHA DE VISITA**	17-11-22	**HORA INICIO:**	8:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

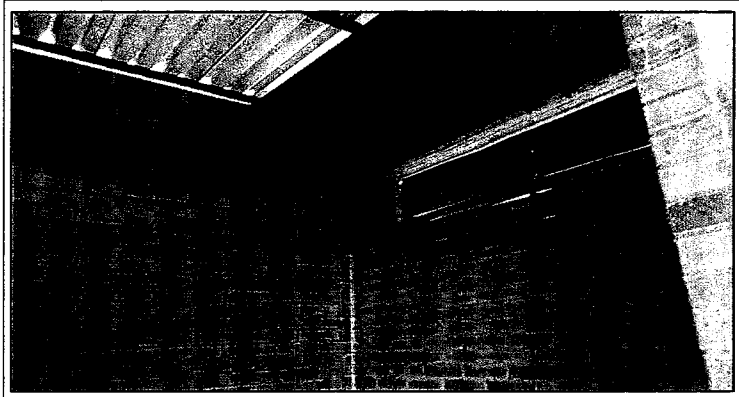


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Las ventanas requiere protección de angeo



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

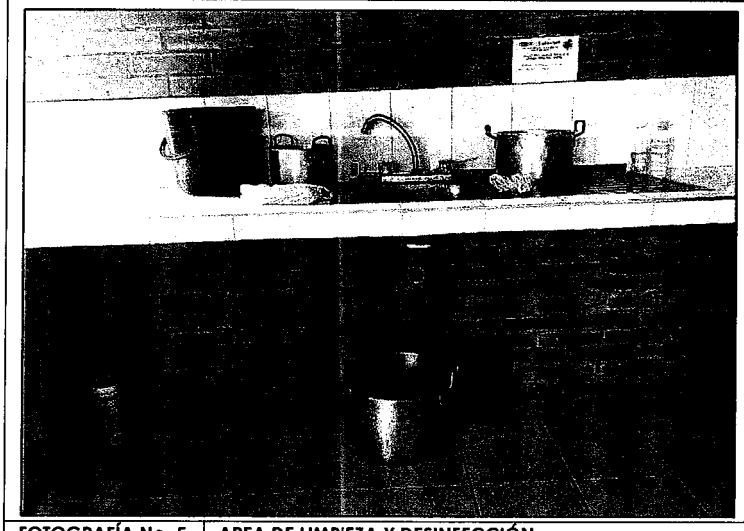
OBSERVACIONES:

5879

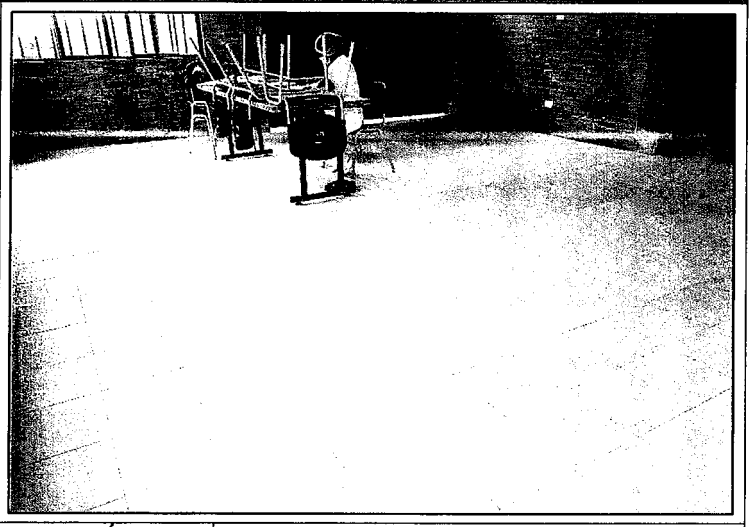
La educación es de todos Mineducación — Casanare — Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	Cadena Sierra & Asociados	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

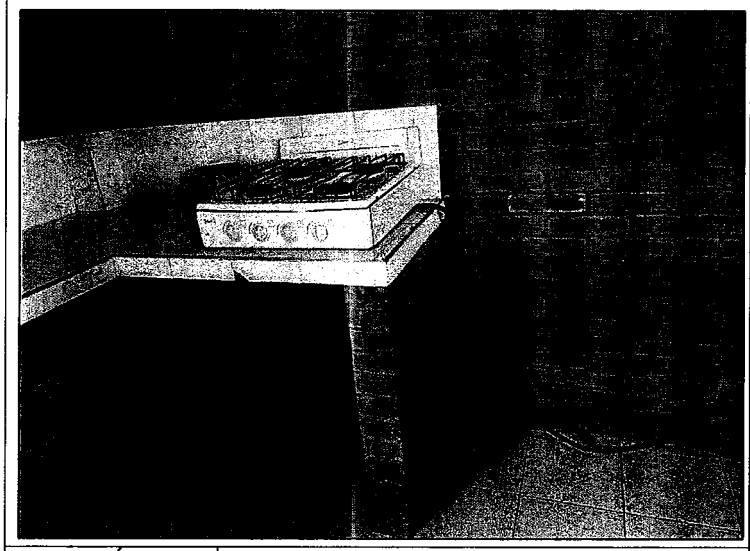
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



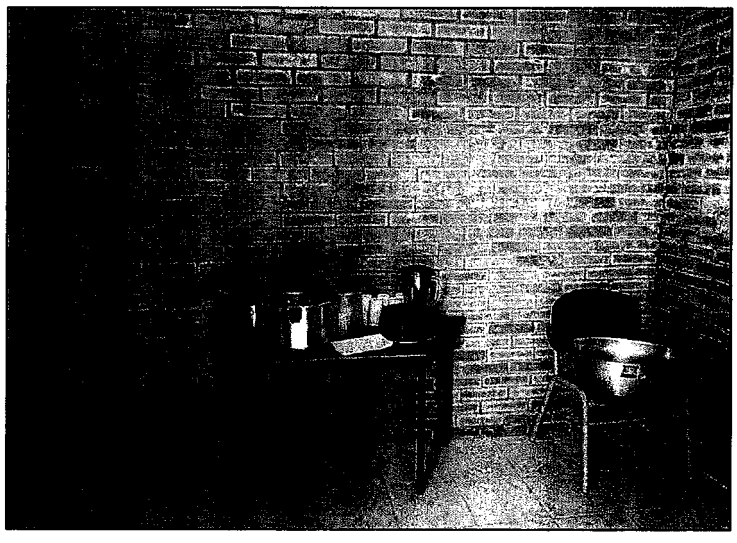
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: El lava-plato no cuenta con drenaje.			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: No cuenta con nevera, licuadora, colador			



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES:			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5880

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Simon Bolivar.	**Ciudad/ Municipio**	Hato Corozal	**Hora inicio:**	1:20 Pm
Sede:	Policarpa Salavarieta	**Fecha Visita:**	17 NOV 2022	**Hora terminación:**	2:40 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	18	**PORCENTAJE %**	69,23 %	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	falta proteccion, abaturas entre pared y techo.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	El drenaje de lava plato tiene fuga
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivo a las BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta nevera, licuadora, olla, mediana, colador, 1600

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extinter
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	El Restaurante no cuenta con energia.
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	Faltan Recipiente,

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare NIT 892099215-8	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Escuela Sierra Secretaría de Conectividad · FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	faltan ollas mediana.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica en la sede politarpa salavarieta se observo lo siguiente:

Aberturas entre la pared y el techo.

- El drenaje del lavaplato presenta fuga.
- falta letreros alusivos a las BPM.
- falta nevera, licuadora, olla, mediana, colador.
- falta extintor y botiqvin.
- El restaurante escolar no cuenta con energia electrica.
- faltan canecas para los residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Gisela Sanabria	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luddy Gisela Sanabria	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1006414496	CEDULA: 1118534 255	CEDULA:
TELEFONO: 3112233052	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

5883

La educación es de todos Mineducación	Casanare	Gobernación de Casanare NIT: 892099210-0	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

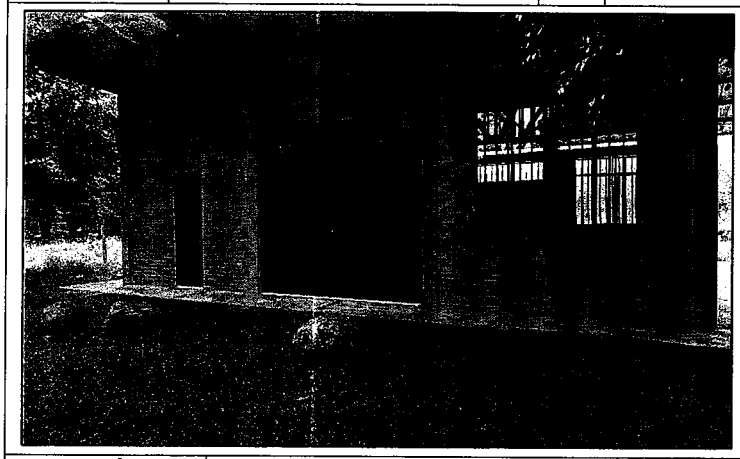
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO CORAZOL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	POLICARPA SALAVARIETA	**FECHA DE VISITA**	17-11-22	**HORA INICIO:**	1:20 PM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	2:40 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

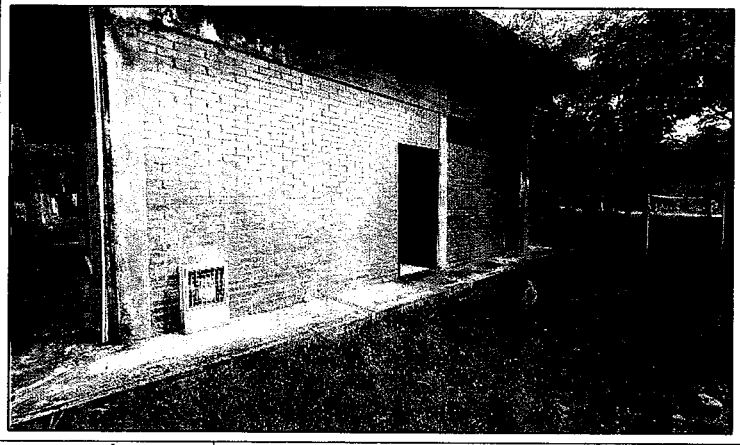


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

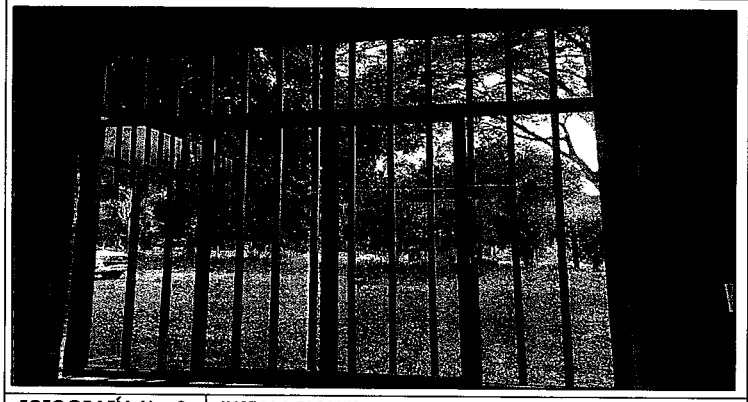


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

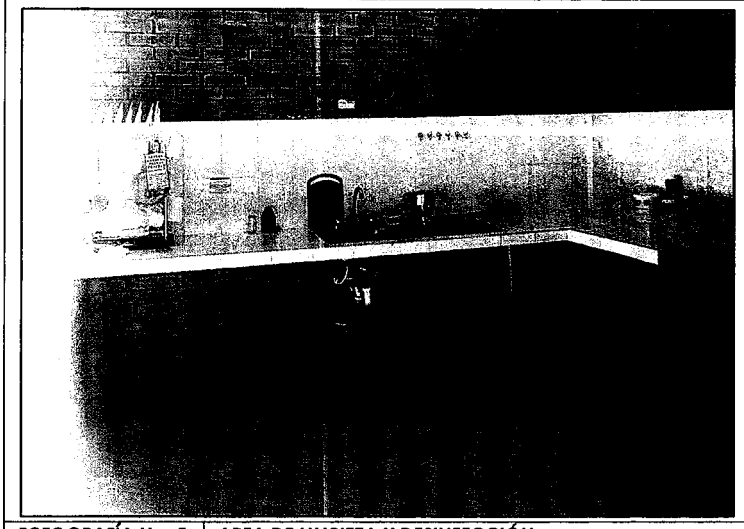
OBSERVACIONES:

5884

La educación es de todos Mineducación — Casanare — Gobernación de Casanare NIT:892099210-0	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesores & Consultores FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El lava-plato no cuenta con drenaje.



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

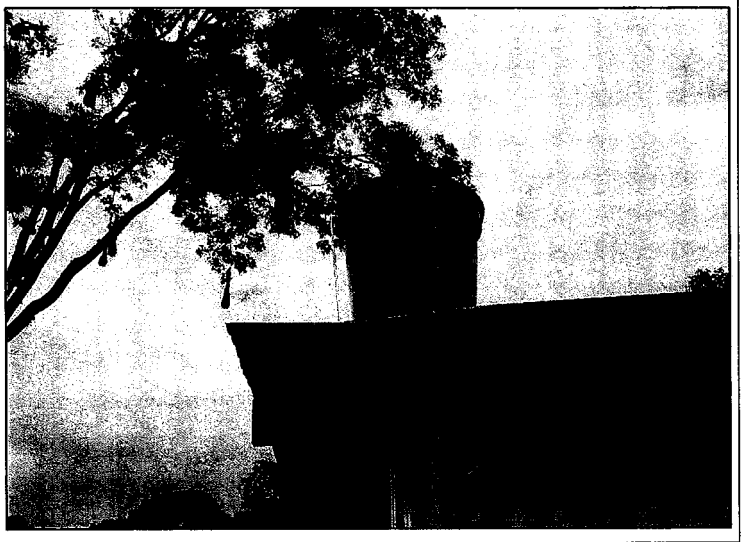


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con nevera, licuadora, colador



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.

Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5885

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Tecnico Diversificado	Ciudad/ Municipio	Monterey	Hora inicio:	9:00
Sede:	Betel	Fecha Visita:	17/11/2022	Hora terminación:	10:30
Última visita de inspección sanitaria:	NO	Fecha de Visita:	NO	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	NO

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	88,46%	CONCEPTO FINAL	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Compartido con estudiantes
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas sin protección
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1.	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14.	PORCENTAJE %	93,33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1609

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	D	No hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1.	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1.	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	la nevera es de una madre de familia.

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

adelmira sierra Asesorías & Consultorías

5887

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera (X) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la sede educativa se sugiere dar solución a las observaciones anteriores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Martha Taloza	FIRMA: Anlly Lorena Arevalos	FIRMA:
NOMBRE: Martha Taloza	NOMBRE: Anlly lorena Arevalos	NOMBRE:
CEDULA: 1120563790	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3204309400	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: ESOVOMA	CARGO: prof de apoyo inter.	CARGO:

1607

5888

La educación es de todos Mineducación · Alianza Aprender Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

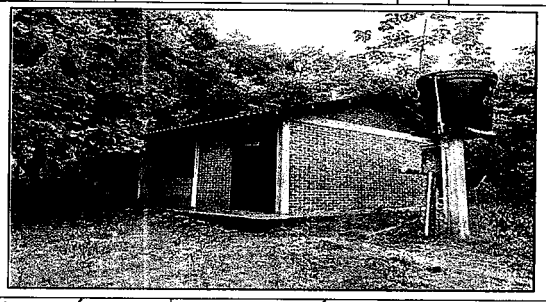
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

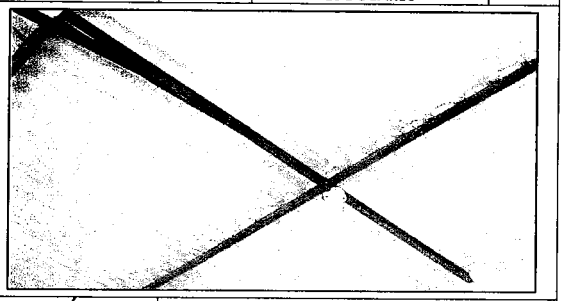
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO DIVERSIFICADO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTEREY	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	BETEL	**FECHA DE VISITA**	17- 11- 2022		**HORA INICIO:**	09:00	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

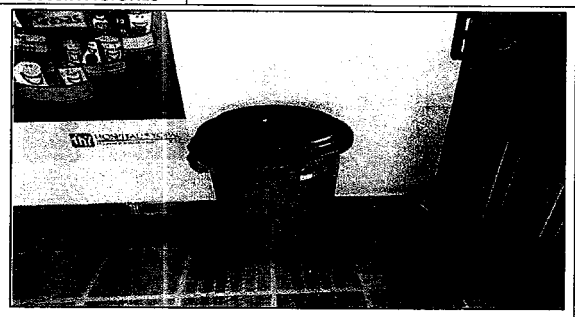
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

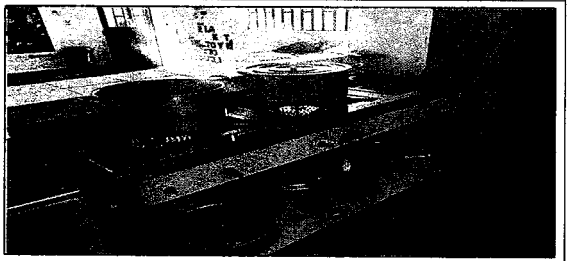
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

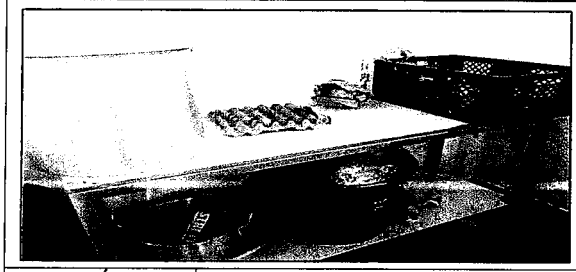
1608

5889

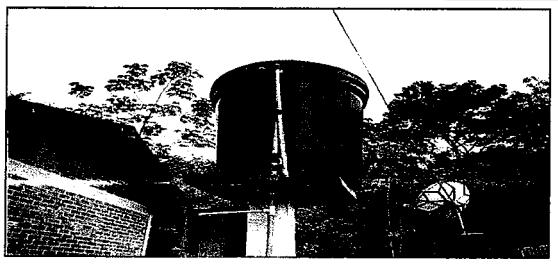
La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	Catalina Sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 23 El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable,	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

1609

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

5890

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Tecnico Diversificado	Ciudad/ Municipio	Monterey	Hora inicio:	11:00
Sede:	El Guafal	Fecha Visita:	17/11/2022	Hora terminación:	12:30
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	88,46%	CONCEPTO FINAL	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas sin proteccion
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1610

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	adelmira sierra Asesorías & Consultorías 5894 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	Vencido.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo PVC.
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1611

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

0892

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo PVC.
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	gas natural.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo PVC.
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera (X) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera (X) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica realizada a la sede educativa se sugiere mejorar las observaciones anteriores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Martha Naranjo	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: Martha Naranjo	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 23.795.027	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3107950277	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

1612

La educación es de todos Mineducación · Alimentando los Aprender Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO DIVERSIFICADO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTEREY	**URBANO ( )**	
						RURAL (X)	
SEDE	EL GUAFAL	**FECHA DE VISITA**	17- 11- 2022		**HORA INICIO:**	11:00	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:30	

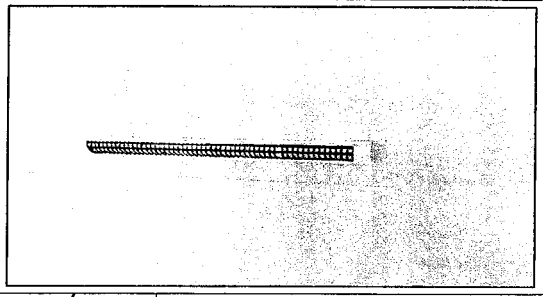
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

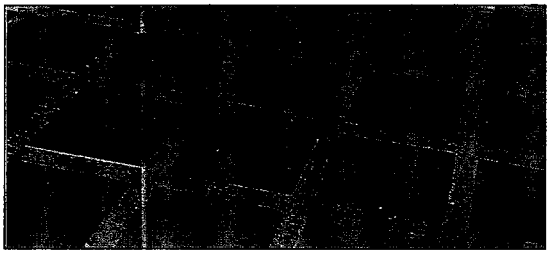
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

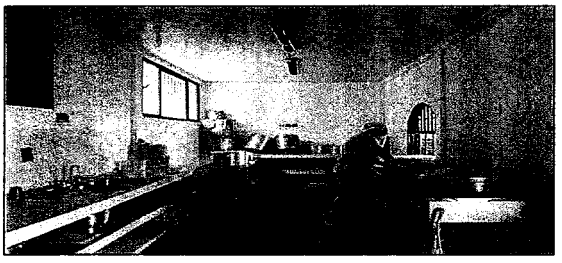
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

5895

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Las Mercedes.	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	11:00 am.
Sede:	C.E. Las Mercedes	**Fecha Visita:**	17 Noviembre	**Hora terminación:**	11:50 am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	24	**PORCENTAJE %**	92,30	**CONCEPTO FINAL**	Bueno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Utilizan bs de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	15	**PORCENTAJE %**	100 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1615

5894

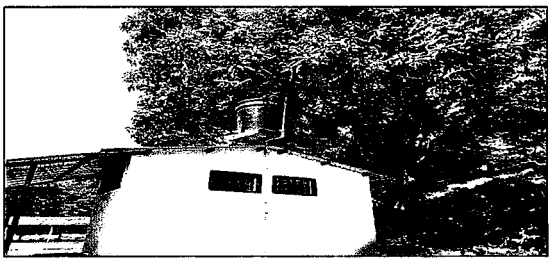
La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**		
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**		
Ítem No. 23 El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable,			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare NIT 892099210-6	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 5896 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuentan Con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Pozo Profundo "Tanque elevado"
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Señalizar area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1616

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare NIT 892099218-8	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	5897 · edelmira sierra Asesorías & Consultorías · FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Gas natural

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A. **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	No tiene paredes area de (proceso) Consumo.
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visito a la Sede las mercedes donde se evidencio las siguientes observaciones.

Dar Cumplimiento de lo anteior mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGOLA	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MAGOLA SILVA.	NOMBRE: Yury Alexandra Poveda.	NOMBRE:
CEDULA: 47 931 219.	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 313 486 6224.	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

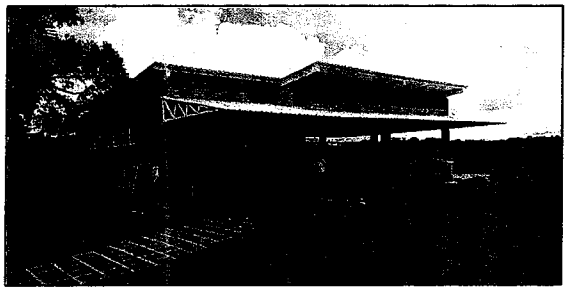
1617

5898

La educación es de todos · Mineducación · Alimentando Sueños Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LAS MERCEDES	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS MERCEDES	**FECHA DE VISITA**	17/11/2022		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

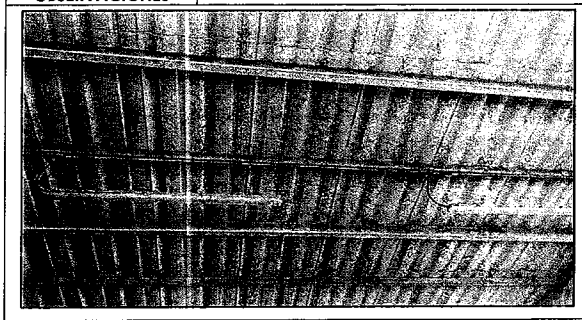
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

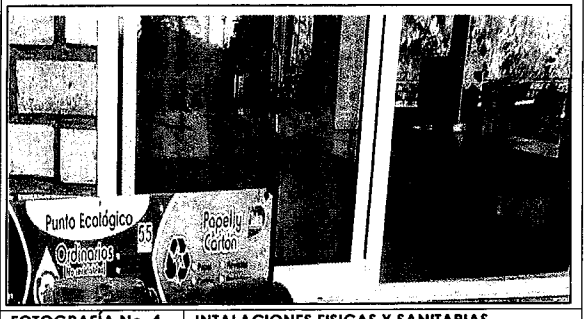
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	NO CUENTAN CON LAMPARAS		



FOTOGRAFÍA No. 4 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

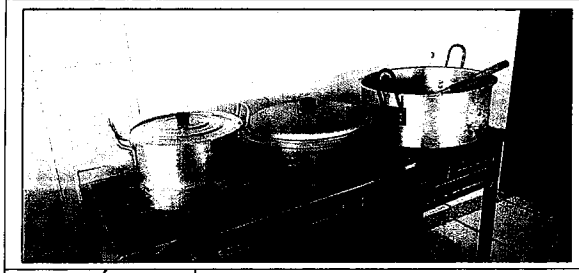
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

1618

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	Edelmira Sierra & Asociados FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

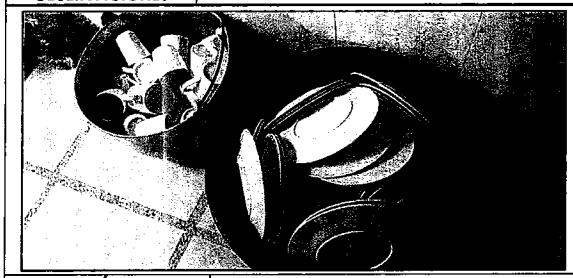
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5900

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Las Mercedes	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	9:50 am
Sede:	C.E. Cazadero	**Fecha Visita:**	17 Noviembre 2022.	**Hora terminación:**	10:40 am.
Última visita de inspección sanitaria:	NO	**Fecha de Visita:**	NO	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No Cuenta Con recipientes
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Colocar Protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Colocar Protección en Ventanas y Puertas para Prevenir el ingreso de Contaminantes y Plagas.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan con letreros de material Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12.	**PORCENTAJE %**	80 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1620

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5901

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuenta Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuenta Con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque Elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No Cuenta con Canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No Cuenta con area temporal.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) N.A. **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A. **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( ) N.A.	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1621

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	Gas Natural

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita a la Sede Cazadero donde Se Pudo evidenciar los Siguientes Falencias:

Dar Cumplimiento a lo anteriormente Mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Emperatriz Alvarez	NOMBRE: Ana Alexandra Poveda	NOMBRE:
CEDULA: 35263823	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3134115090 3	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

1622

5903

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

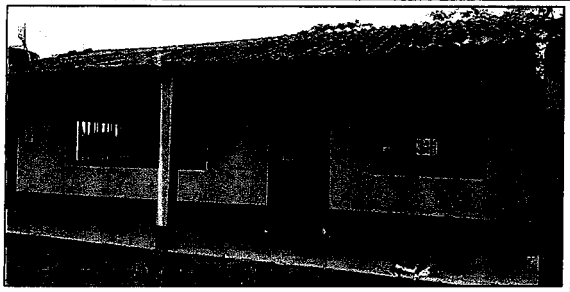
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

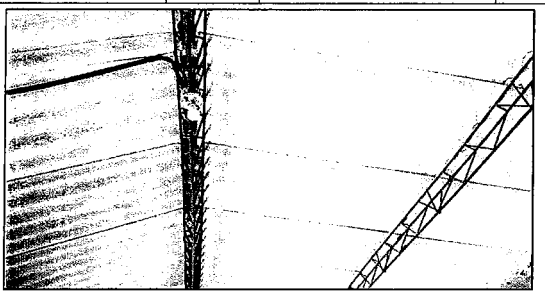
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LAS MERCEDES	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAZADERO	**FECHA DE VISITA**	17/11/2022		**HORA INICIO:**	08: 20 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		09:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

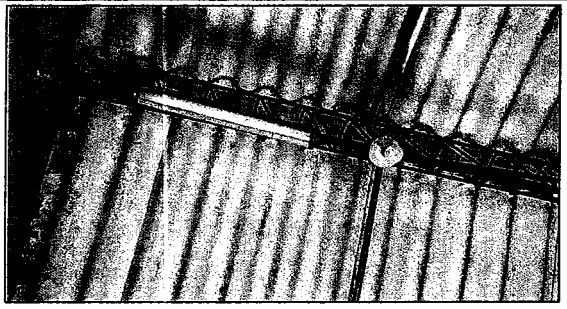
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

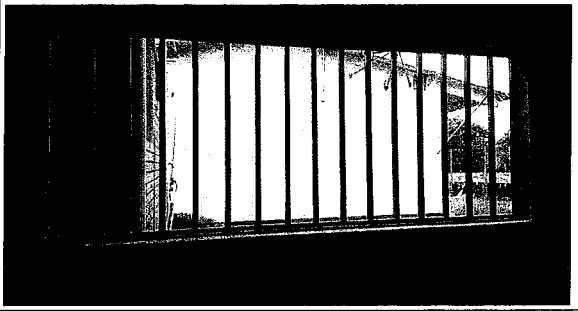
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

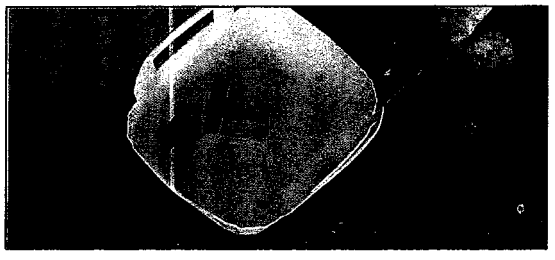
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	NO CUENTAN CON LAMPARAS		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	HACE FALTA RECIPIENTE		

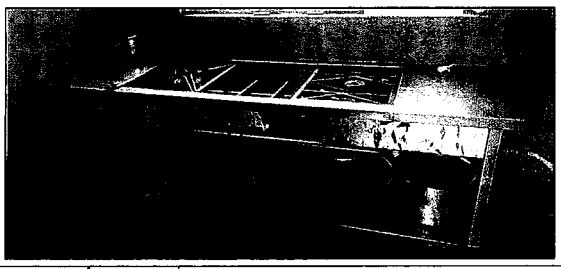


FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

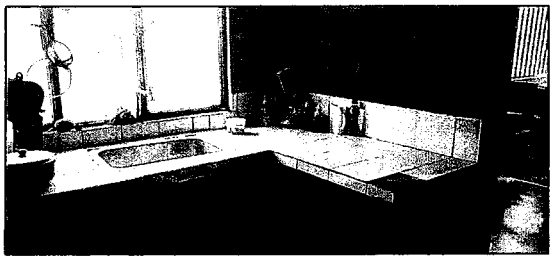
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

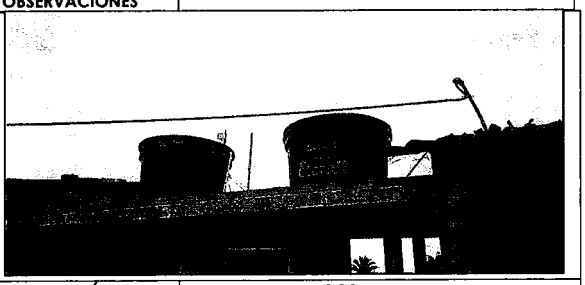
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

5905

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Las Mercedes	**Ciudad/ Municipio**	Nunchía	**Hora inicio:**	8:20 am.
Sede:	C.E. Rojas Pinilla	**Fecha Visita:**	17 Noviembre 2022	**Hora terminación:**	9:10 am.
Última visita de inspección sanitaria:	N-O	**Fecha de Visita:**	N-O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N-O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	18	**PORCENTAJE %**	69,23 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Hace falta recipiente para residuos
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No tienen lamparas
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifon en mal estado
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1625

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan Con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	No cuentan Con luz en restaurante.
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Vereda l
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque de reserva.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuentan Con Canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuentan Con area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A. **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) N.A. **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A. **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( ) N.A.	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	No cuenta con nevera.

1626

		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5907

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	• No cuentan con licuadora. Gas Natural

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Ladrillo **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita a la Sede Rojas Pinilla donde se pudo evidenciar las siguientes observaciones:

Dar cumplimiento a lo anterior mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Natalia ortiz	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia ortiz	NOMBRE: Yuri Alexandra Poveda Chaparro	NOMBRE:
CEDULA: 23937578	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3132665407	TELEFONO: 320 814 3437.	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

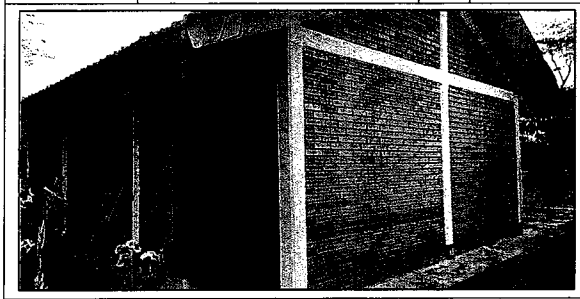
1627

5908

La educación es de todos Mineducación · Alimentando Sueños Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL						
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
INFORMACIÓN GENERAL						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LAS MERCEDES	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**
SEDE	ROJAS PINILLA	**FECHA DE VISITA**	17/11/2022	**HORA INICIO:**	08: 20 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	09:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	

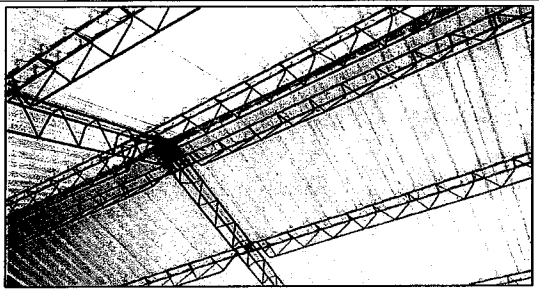


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

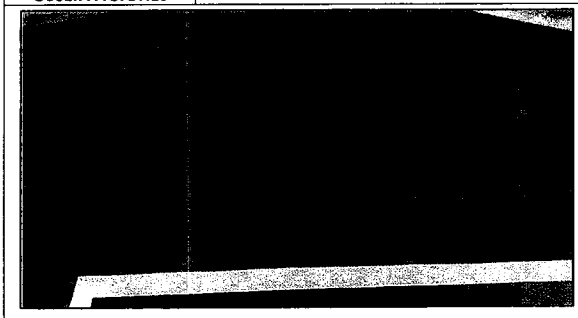


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES NO CUENTAN CON LAMPARAS

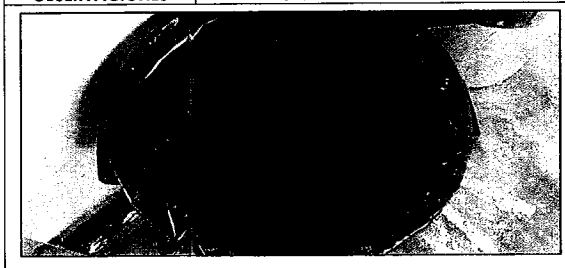


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

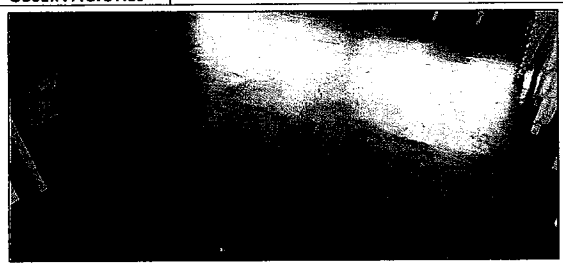


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES HACE FALTA UN RECIPIENTE



FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

5909

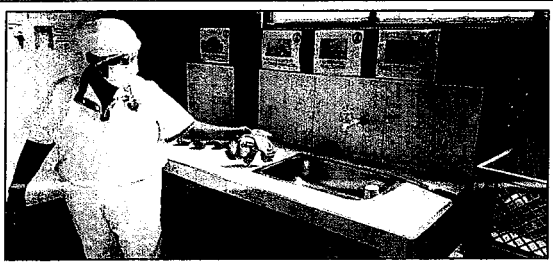
La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	erika vivina sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

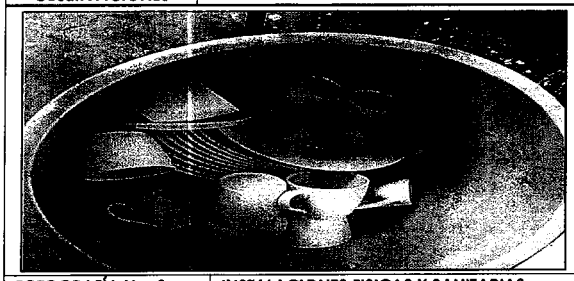
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



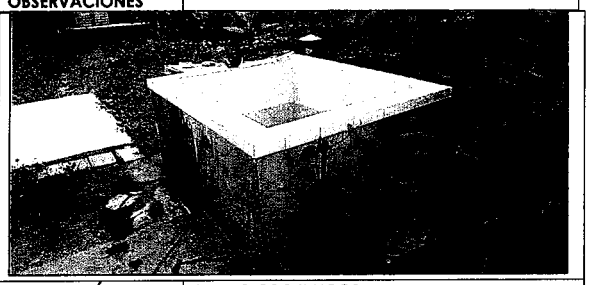
FOTOGRAFÍA No. 7	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	
CUMPLE x	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 9	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 10	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5910

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Arturo Salazar Mejía	**Ciudad/ Municipio**	Támara	**Hora inicio:**	11:20 am
Sede:	I.E. Arturo Salazar Mejía	**Fecha Visita:**	18 Noviembre 2022.	**Hora terminación:**	12:00 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	21	**PORCENTAJE %**	80,76%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifon en mal estado Presenta goteo
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Colocar Protección en ventanas y puertas que conectan el area de Proceso.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan con letreros de material Sanitario.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12.	**PORCENTAJE %**	80 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1630

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5911

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con extinter
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto municipal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Alcantarillado.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	señalizar Area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1631

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Casanare NIT 892099210-0	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	adelmira sierra Asesorías & Consultorías	5912
		FO-AT-VI-03	04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	• Una de las estufas Presenta fallas realizar mantenimiento. • Gas natural.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	• Area de Consumo presenta desprendimiento de piso y grietas en Paredes, No realizan uso del area de comedor. "comedor".
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita en la sede Arturo Salazar mejia don de Se Pudo evidenciar las siguientes observaciones:

- Sifon Se encuentra en mal estado Presenta goteo.
- Colocar Protección en puertas y Ventanas que Conectan al area de Proceso
- No cuentan Con letrinas de material Sanitario.
- Area de Consumo Se encuentra en mal estado presento desprendimiento de piso y grietas en Paredes, por causa a esto no tienen en uso el area del comedor, reciben y consumen los alimentos (complemento) en los comedores del Centro Educativo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Edilma Cardenas F.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Edilma Cardenas M.	NOMBRE: Yuly Alexandra Poveda Ch.	NOMBRE:
CEDULA: 1006 636 671	CEDULA: 1.006.440 116.	CEDULA:
TELEFONO: 321 248 19 10	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: Econarca.	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

1632

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para aprender Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ARTURO SALAZAR MEJIA	**FECHA DE VISITA**	18/11/2022		**HORA INICIO:**	11: 20 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12: 00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

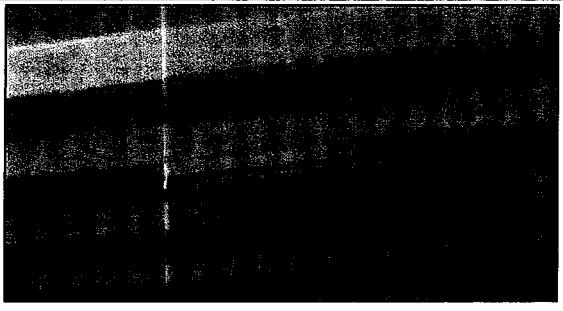
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

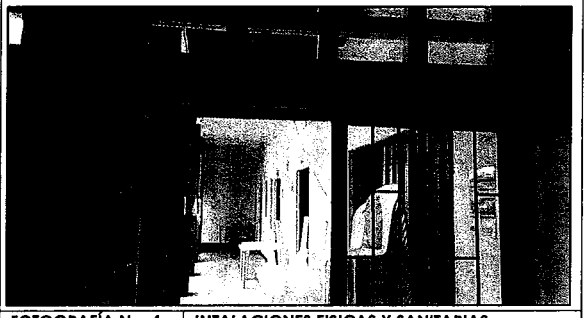
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	COLOCAR PROTECCION		



FOTOGRAFÍA No. 4 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

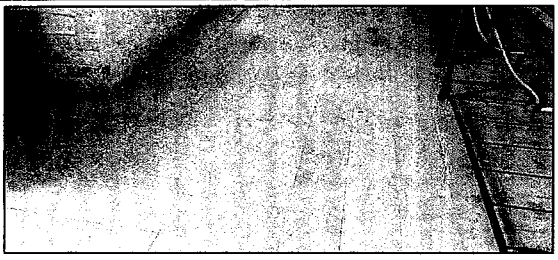
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	COLOCAR PROTECCION		



FOTOGRAFÍA No. 5 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



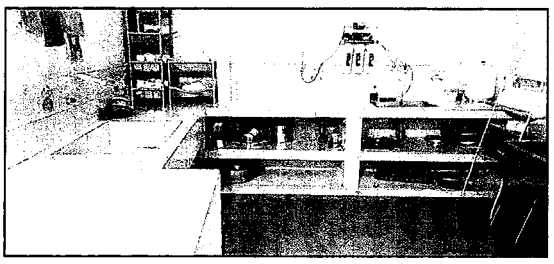
FOTOGRAFÍA No. 6 **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

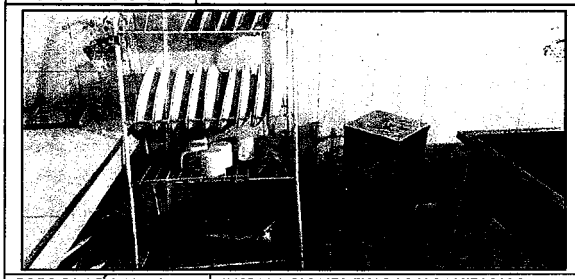
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	
CUMPLE x	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 9	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 10	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5791

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Victor Gomez Comedor.	Ciudad/ Municipio	Támara	Hora inicio:	10:00 am.
Sede:	C.E. Quebrada Honda.	Fecha Visita:	18 Noviembre 2022.	Hora terminación:	10:30 am.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	64 %.	CONCEPTO FINAL	Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.O	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No cuentan con recipientes.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Colocar protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se encuentran sucios, No se encuentra en uso.
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	85,71.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	No cuentan con menaje.
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	No Menaje.

1635

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5916

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan con Botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No cuentan con tanque.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuentan con canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No hay area de Producto -

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Ladrillo **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1637

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5917

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Ladrillo **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Gas natural

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Ladrillo **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita a la Sede Quebrada Honda donde se evidencio las siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteñor mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Rosalba Reniker	NOMBRE: Yuri Alexandra Pineda	NOMBRE:
CEDULA: 24.143783	CEDULA: 1.006.440.116	CEDULA:
TELEFONO: 3224130895	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

1638

5918

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

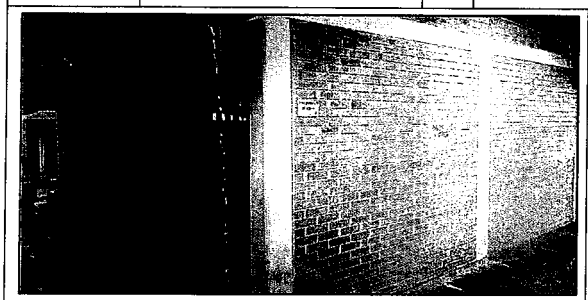
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	QUEBRADA HONDA	**FECHA DE VISITA**	18/11/2022		**HORA INICIO:**	10: 00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10: 30AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

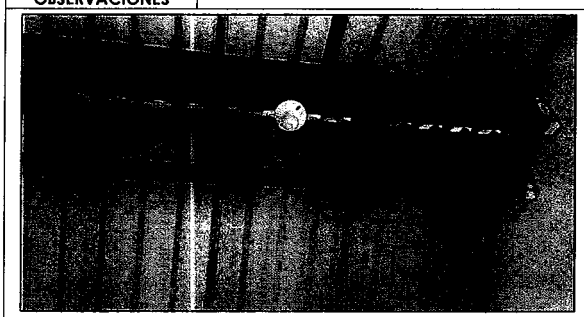
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

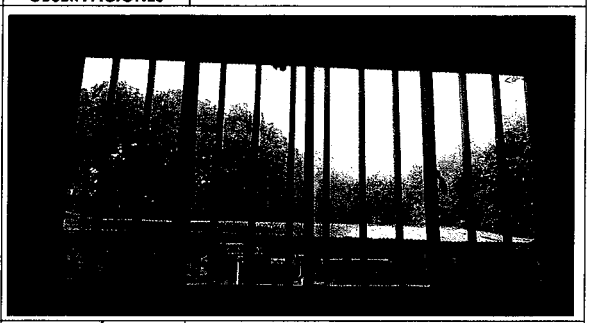
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

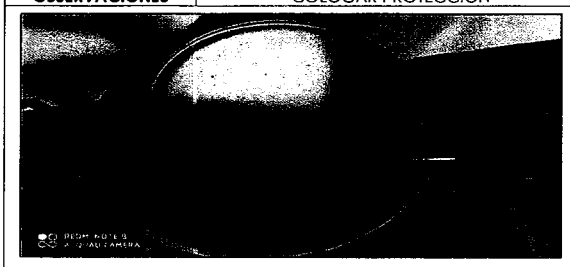
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	COLOCAR PROTECCION		



FOTOGRAFÍA No. 4 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

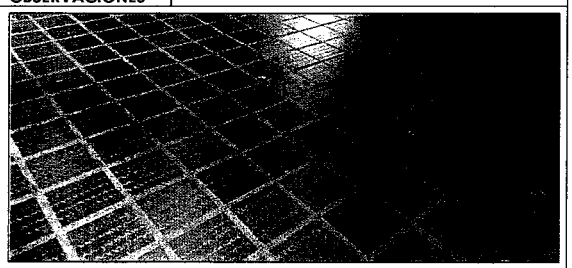
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



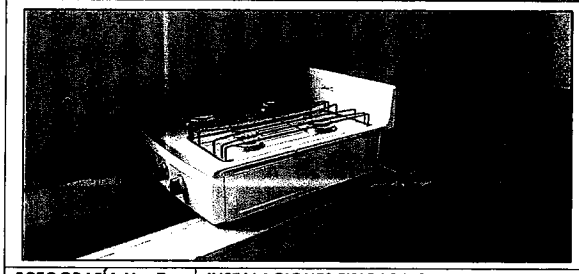
FOTOGRAFÍA No. 6 **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	SE ENCUENTRAN SUCIOS POR NO USO		

1639

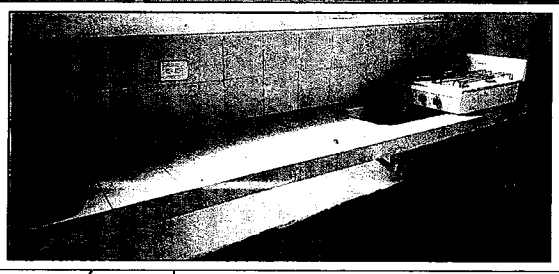
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

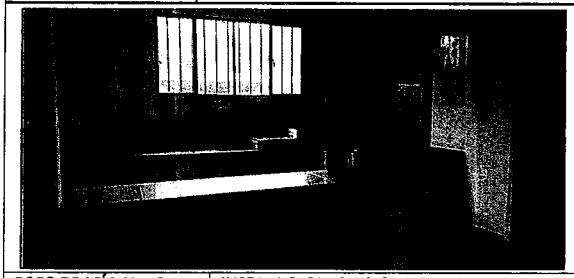
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

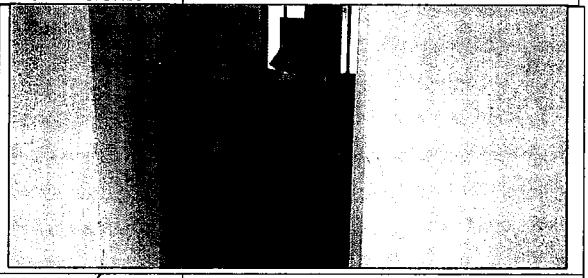
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No. 8 El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

5920

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Victor Gomez Corredor	Ciudad/ Municipio	Támara	Hora inicio:	8:20 am
Sede:	C.E. Victor Gomez Corredor.	Fecha Visita:	18 Noviembre 2022	Hora terminación:	9:10 am.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	76,92 %	CONCEPTO FINAL	Aceptable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No tienen recipientes
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan con letreros de material Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86,66 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1641

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 592 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuentan Con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Alcantarillado

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No Cuentan Con Canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No Cuentan Con area

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) cielorraso **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1642

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5922

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Cielo raso **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Gas natural.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A. **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita a la Sede Victor Gomez Corredor donde Se Pudo evidenciar las Siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteñor Mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Luz Mery	FIRMA: Yuli Poveda	FIRMA:
NOMBRE: Luz Mery Maldonado	NOMBRE: Yuli Alexandra Poveda.	NOMBRE:
CEDULA: 23937378	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3103682695	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de apoyo	CARGO:

1643

5923

La educación es de todos · Mineducación · Alimentando Sueños Aprender · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

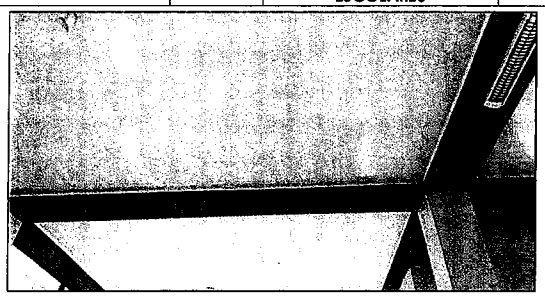
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**FECHA DE VISITA**	18/11/2022		**HORA INICIO:**	08: 20 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

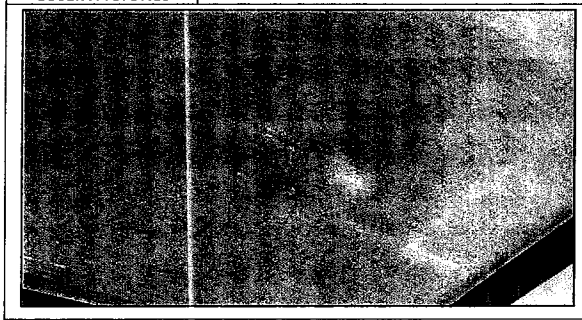
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

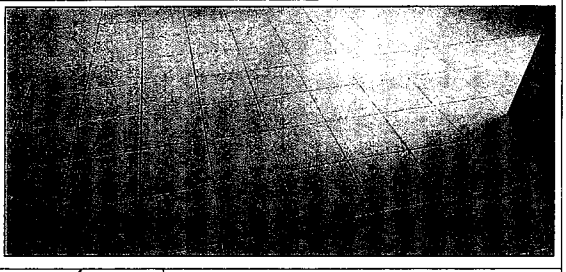
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	HACE FALTA RECIPIENTE		

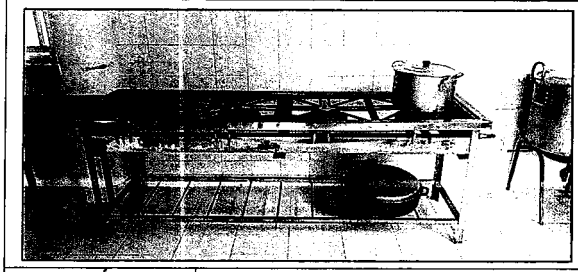


FOTOGRAFÍA No. 6 **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

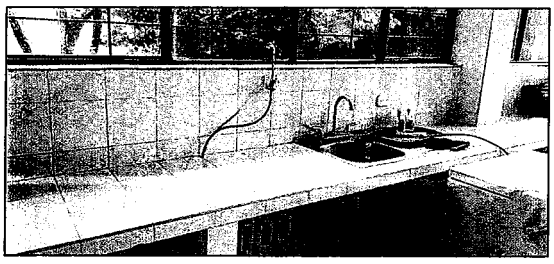
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No. 8 El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

5925

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Rafael Uribe Uribe	Ciudad/ Municipio	Pore	Hora inicio:	10:40 am.
Sede:	C.E. Janeiro	Fecha Visita:	21 Noviembre 2022	Hora terminación:	11:20 am.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	76,92 %.	CONCEPTO FINAL	Aceptable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Paredes Presentan grietas
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Colocar protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifones en mal estado "goteo"
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan con letreros de material Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1646

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	No Cuentan Con energia.
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1.	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Señalizar area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1647

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	gas pipeta.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: Triple. **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita a la Sede Janeiro donde se evidencio las Siguientes Observaciones.

Dar Cumplimiento a lo anteñor mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Neida Maria Giron	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Neida Maria Giron	NOMBRE: Yuly Alexandra Pareda Ch.	NOMBRE:
CEDULA: 52.347.878	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3134818557	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
Cargo: manipulada	Cargo: Profesional de apoy.	

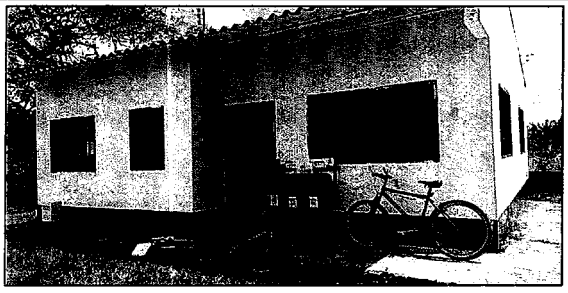
1648

5928

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

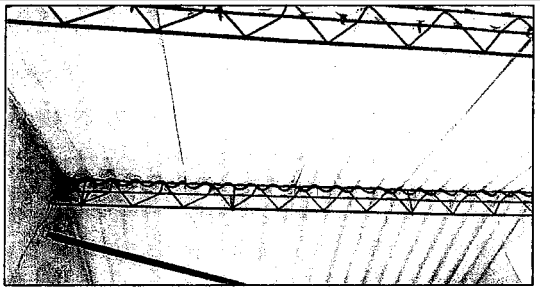
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL URIBE URIBE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	JANEIRO	**FECHA DE VISITA**	21/11/2022		**HORA INICIO:**	10: 40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	11: 20 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

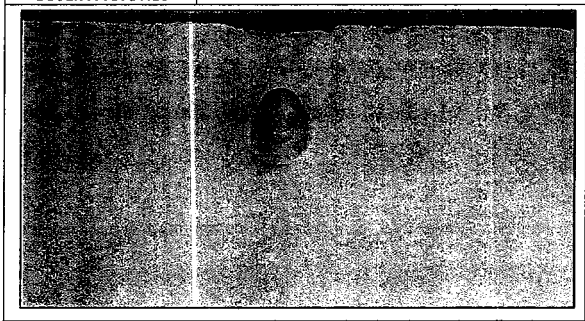
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

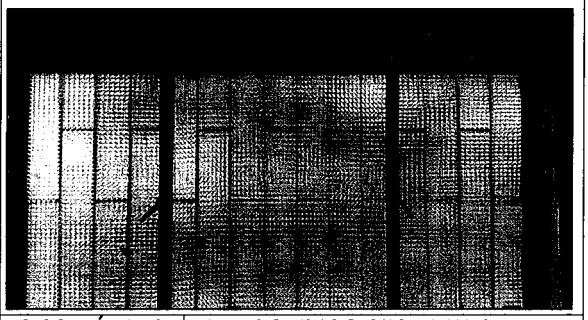
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

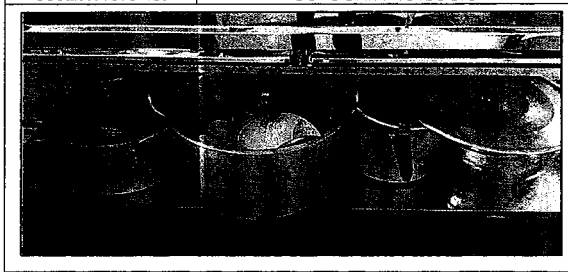
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	COLOCAR PROTECCION		



FOTOGRAFÍA No. 4 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

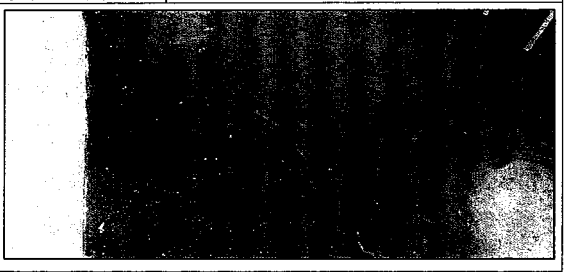
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

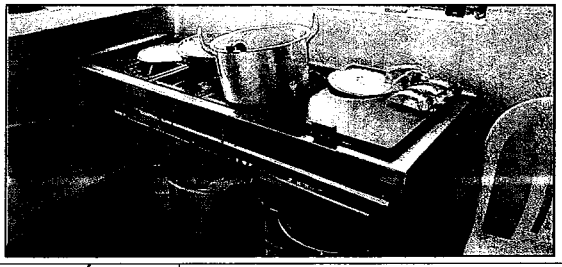


FOTOGRAFÍA No. 6 **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

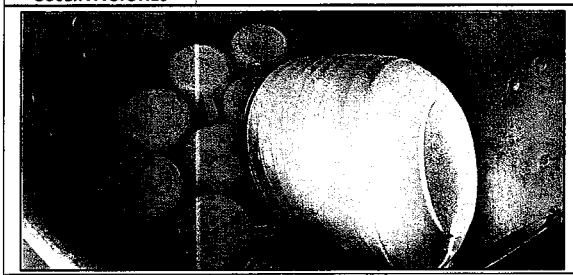
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

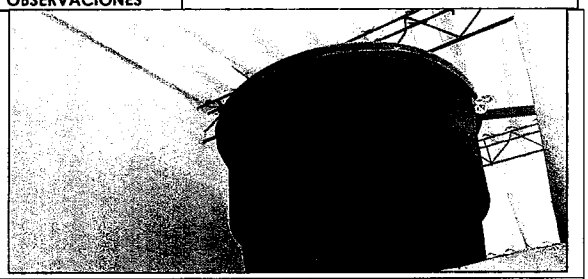
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No. 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira Sierra Asesorías & Consultorías 5930 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Rafael Uribe Uribe	**Ciudad/ Municipio**	Pore.	**Hora inicio:**	8:00 am.
Sede:	C.E. San José De Guanabanas.	**Fecha Visita:**	21 Noviembre 2022.	**Hora terminación:**	8:40 am.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07%.	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Hace Falta recipientes para residuos.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	colocar protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Presenta goteo
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No Cuentan con letreros de material Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12.	**PORCENTAJE %**	80 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1651

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira Silva Asesorías & Consultorías	5931
		FO-AT-VI-03	04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuentan Con Botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No Cuentan Con Canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No Cuenta Con area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A. **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) N.A. **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( ) N.A.	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1652

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	Estufa en mal estado realizar mantenimiento. Gas Pipeta No cuenta con licuadora

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIÓN/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita a la Sede San Jose De Guarabanas donde se pudo evidenciar las siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteñor Mencionado.

OBSERVACIONES QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Flor Alba Menduso	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Flor Alba Menduso	NOMBRE: Yury Alexandra Poveda.	NOMBRE:
CEDULA: 23794228	CEDULA: 1.006.440.116	CEDULA:
TELEFONO: 314 4325764	TELEFONO: 320 819 8437.	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

1653

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

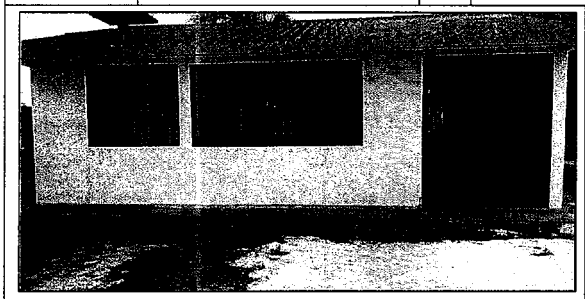
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL URIBE URIBE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JOSE DE GUANABANAS	**FECHA DE VISITA**	21/11/2022		**HORA INICIO:**	08: 00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	08: 40 AM	

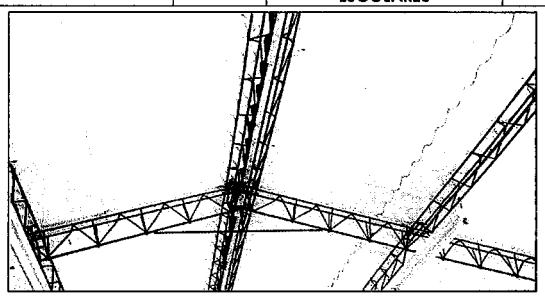
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

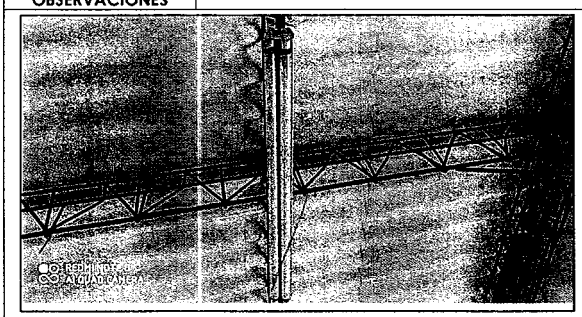
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

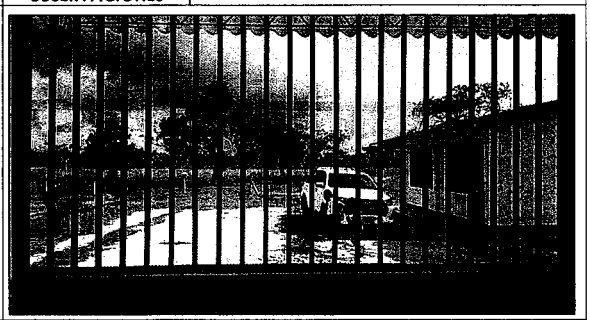
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	COLOCAR PROTECCION		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

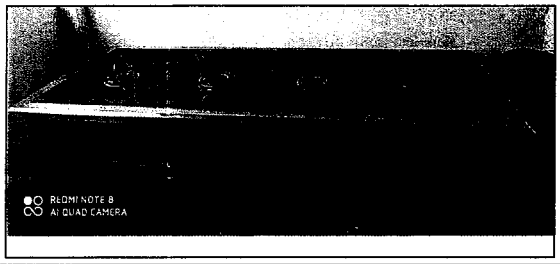
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

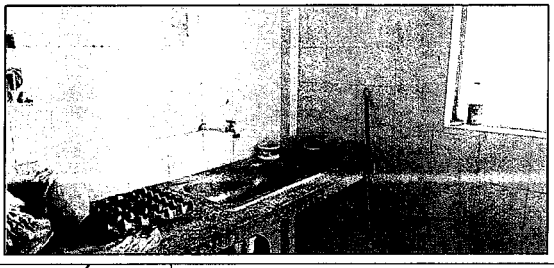
5934

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	estela vira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

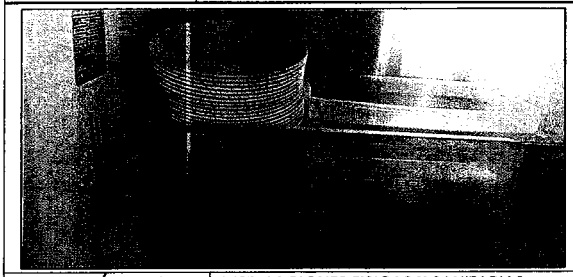
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS
Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.		**Ítem No. 9** Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	x
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		**Ítem No. 7** Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	X
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

1655

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

5935

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ITENCA	Ciudad/ Municipio	Paz de Ariporo	Hora inicio:	11:15 Am
Sede:	Francisco Miranda	Fecha Visita:	21 NOV 2022	Hora terminación:	12:10 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	57,69 %	CONCEPTO FINAL	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	falta poda alrededor del comedor escolar.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	comparte con los estudiantes
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	No se cuenta con tanque de almacenamiento.
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta protección de las lamparas.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	El drenaje del lavaplato presenta fuga.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No cuenta protección en las Ventanas.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivos a las BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	60 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	

1656

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · El tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare NIT 892099218-6	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías	5936
		FO-AT-VI-03	04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extinter.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto m Veredal.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No cuenta con tanque de almacenamiento.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	faltan canecas,
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		AREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1657

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONDICIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control a la sede Francisco Miranda se observo lo siguiente;

- Se recomienda realizar poda alrededor del comedor escolar.
- No se cuenta con tanque de almacenamiento adecuado.
- falta proteccion de las lamparas.
- El drenaje del lavaplato presenta fuga.
- falta letreros alusivos a las BPM.
- falta mantenimiento para la nevera, presenta deterioro.
- falta extinter, botiquin

NOMBRE DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: DANIELA F. H	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: DANIELA FUENTES	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1115863670	CEDULA: 1118534 255	CEDULA:
TELEFONO: 3168458807	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO: ECONOMA	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

1658

5938

La educación es de todos Mineducación — Casanare — Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE		FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	FRSNCISCO MIRANDA	**FECHA DE VISITA**	21-11-22	**HORA INICIO:**	11:15 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:10 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Las ventanas requiere protección de angeo



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

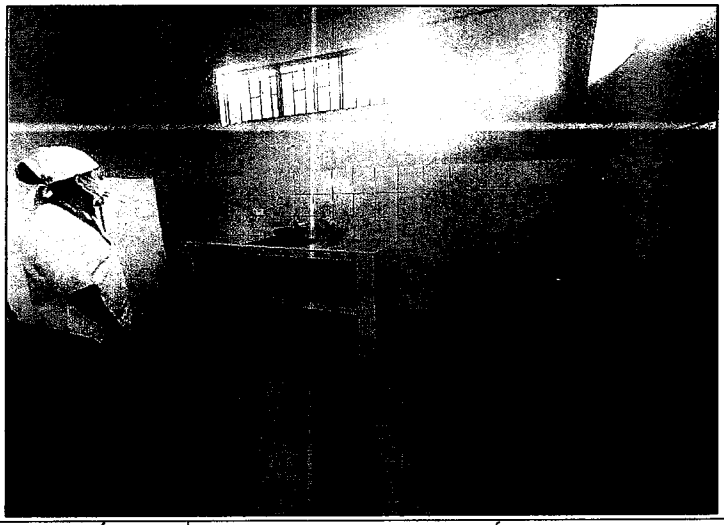
OBSERVACIONES:

5939

La educación es de todos Mineducación	Casanare Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edalmira serra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

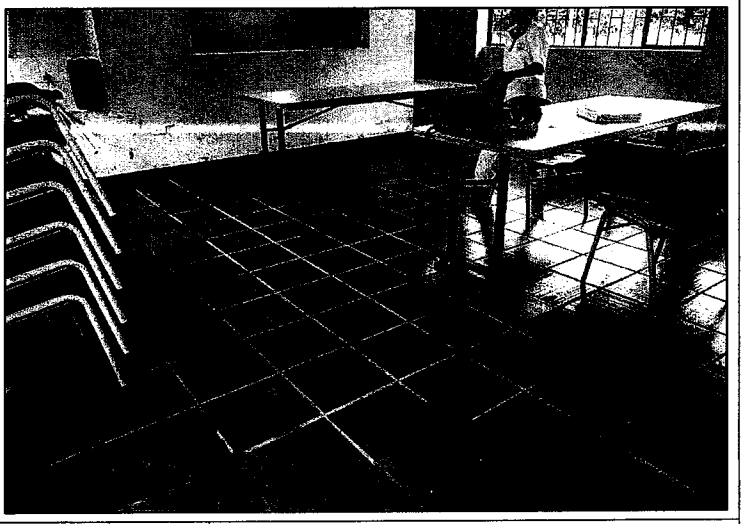


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El drenaje del lavaplatos presenta fuga.

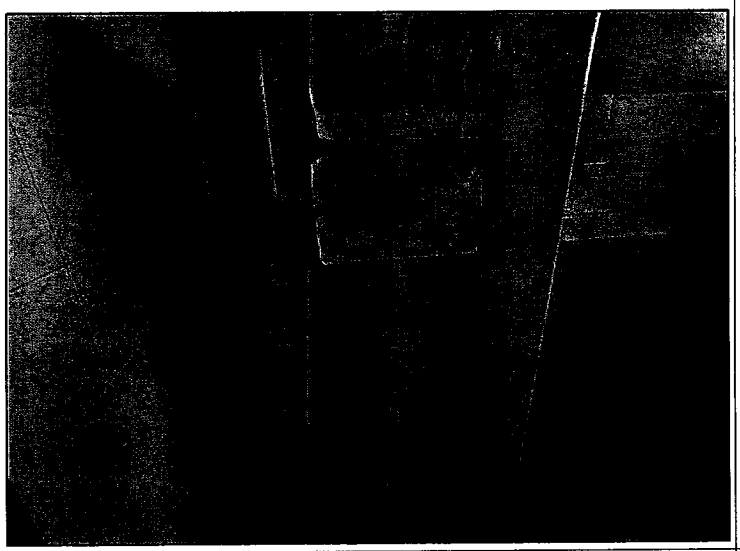


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

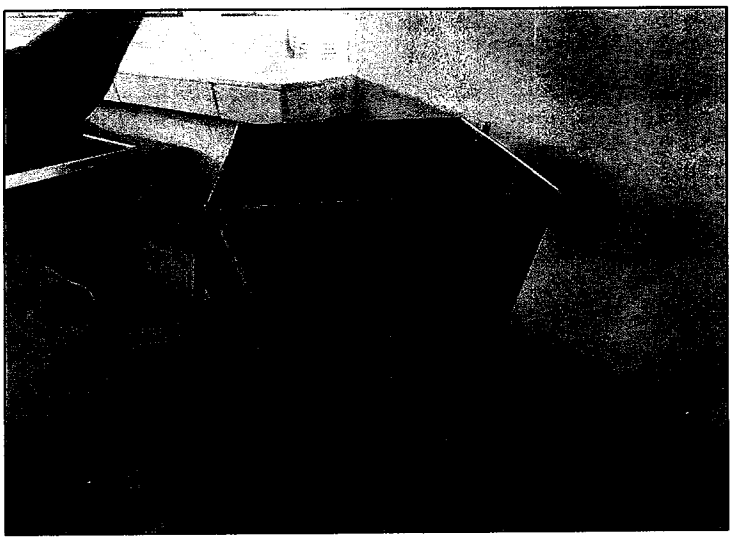


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: La nevara requiere mantenimiento, también presenta deterioro.



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS.

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

5940

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Rafael Uribe Uribe	Ciudad/ Municipio	Pore.	Hora inicio:	12:40 Pm
Sede:	C.E. Jose Antonio Galán	Fecha Visita:	21 Noviembre 2022.	Hora terminación:	01:20 pm.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE %	80,76 %.	CONCEPTO FINAL	Bueno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Aace Falta recipiente Para residuos
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Colocar Protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Colocar Protección en ventanas en el area de Consumo
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan Con letreros de material Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1661

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	Hace Falta Canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Señalizar area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	Nevera en mal estado no Granatiza la Cadena de Frio realizar mantenimiento Caracter Urgente productos presentan niveles de oxidación.

1662

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

S942

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Gas pipeta.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita a la Sede Antonio Galan. donde se pudo evidenciar las siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteñor mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Emilse Isabel Heredia.	NOMBRE: Yury Alexandra Poveda Chaparro.	NOMBRE:
CEDULA: 23794618.	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3204582890	TELEFONO: 320 814 3437	TELEFONO:
Cargo: Docente.	Cargo: Profesional de apoyo.	

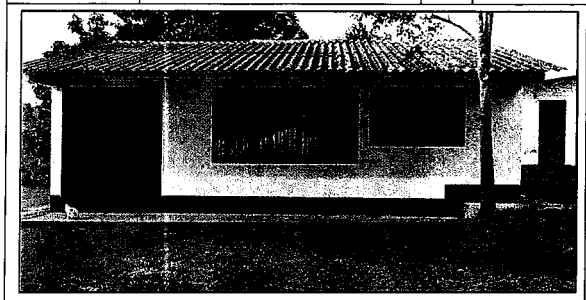
1663

5943

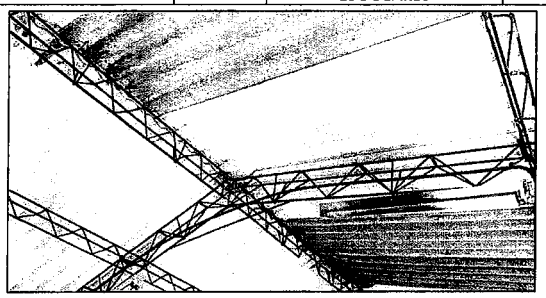
La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

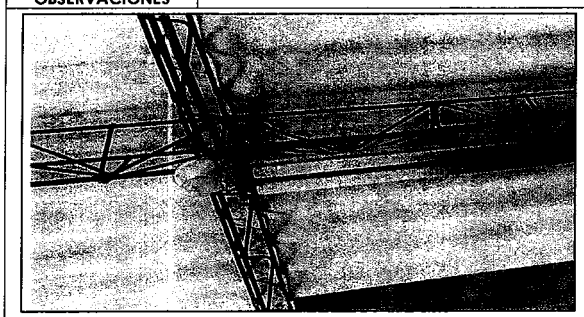
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL URIBE URIBE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	**FECHA DE VISITA**	21/11/2022		**HORA INICIO:**	12: 40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	01: 20 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



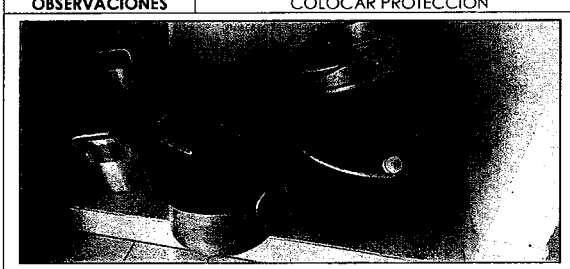
FOTOGRAFÍA No. 2	**INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	COLOCAR PROTECCION



FOTOGRAFÍA No. 4	**INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	COLOCAR PROTECCION



FOTOGRAFÍA No. 5	**INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 6	**CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**
Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

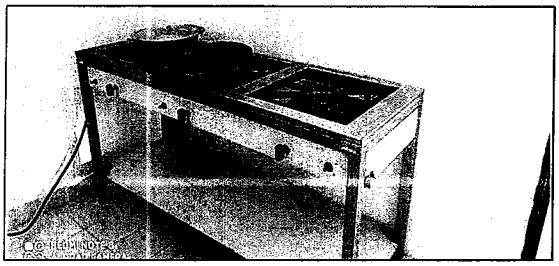
1664

5944

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

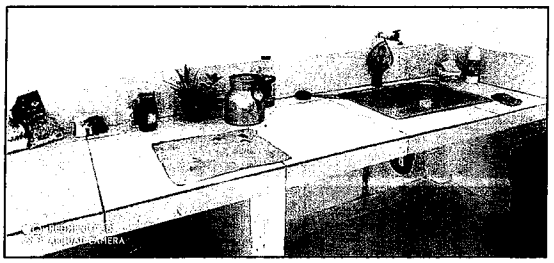
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

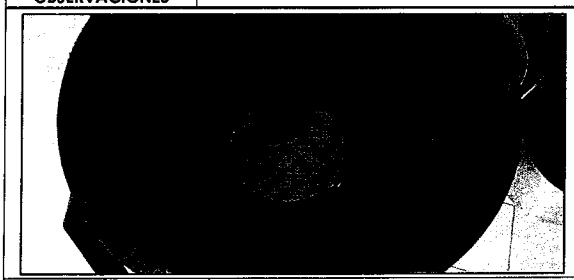
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

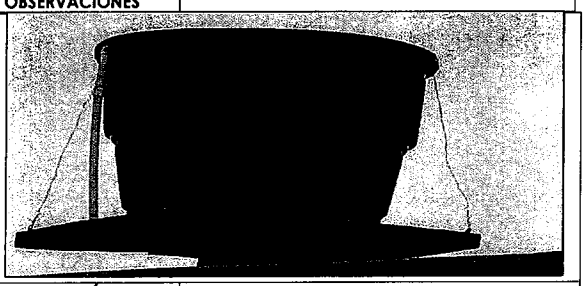
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	**SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No. 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	El Algarrobo	Ciudad/ Municipio	Orocue.	Hora inicio:	12:40
Sede:	Mariara	Fecha Visita:	22/11/2022	Hora terminación:	2:00
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	92,30%	CONCEPTO FINAL	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Compartido con estudiantes.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Techo de hicopor.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	100%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Paredes de ladrillo.
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1667

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	paredes ladrillo.
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Gas natural

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica se sugiere dar solucion a las observaciones anteriores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Mayi Oviza	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: Oviza mesa	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 116366779	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3273387358	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

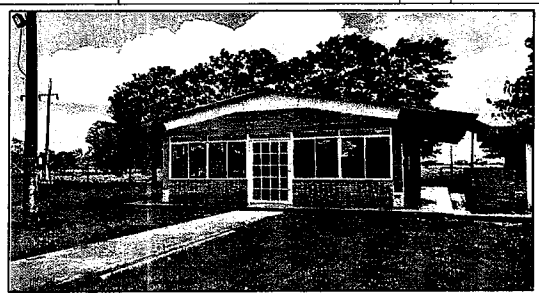
La educación es de todos · Mineducación · Alimentando Sueños Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

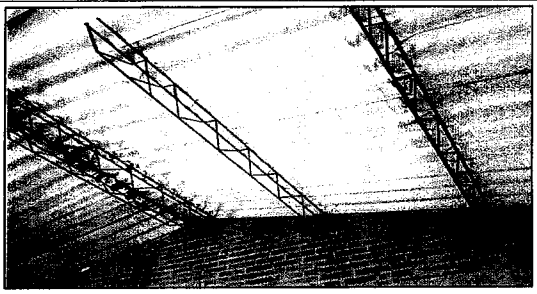
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MARIARA	**FECHA DE VISITA**	22 11- 2022		**HORA INICIO:**	12:40	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		02:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

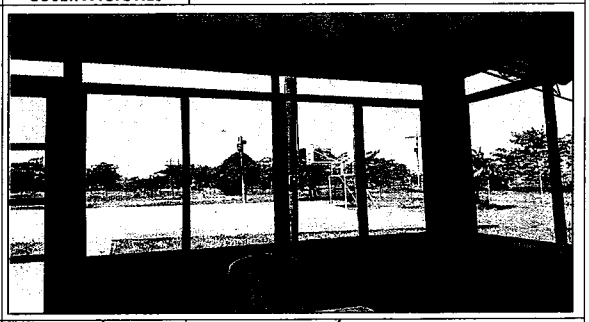
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

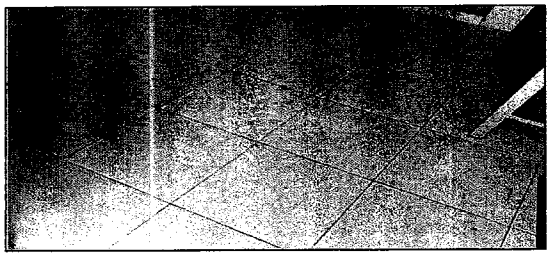
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

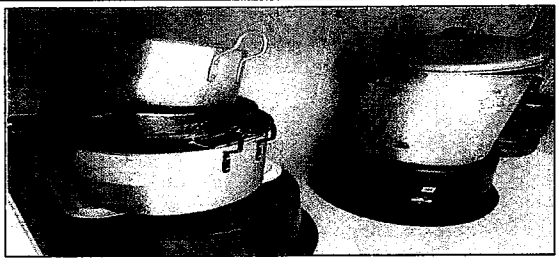
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

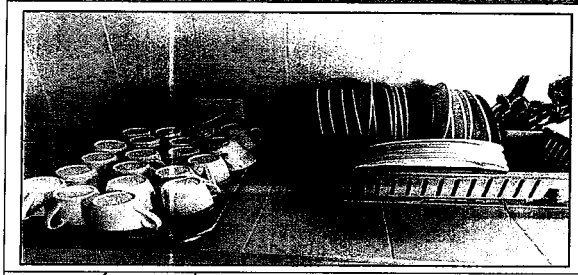
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

5949

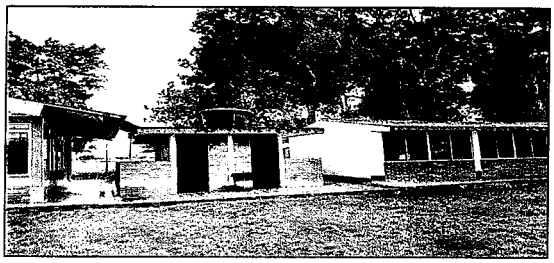
La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	Edelmira Sierra Asesorías y Consultorías FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 23 El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable,	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

1670

5950

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	23 Luis Maria Jimenez	**Ciudad/ Municipio**	Aguazul	**Hora inicio:**	12:00
Sede:	San Rafael	**Fecha Visita:**	23/11/2022	**Hora terminación:**	1:00
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	23	**PORCENTAJE %**	88,46%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Compartido con estudiantes.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas sin protección
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	14	**PORCENTAJE %**	93,33%.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1671

5957

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Alcaldía Casanare NIT 892099219-8	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	gas natural.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	No hay area de comedor comen en el corredor.
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la sede educativa se sugiere dar mejora a las observaciones anteriores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: YACKELIN VIDES	FIRMA: Anlly lorena Arevalo3	FIRMA:
NOMBRE: YACKELIN VIDES	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo3	NOMBRE:
CEDULA: 1050879700	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3209934784	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: ECONOMA	CARGO: Prof de apoyo inter	CARGO:

1673

5951

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA			
ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	No hay area de almacenamiento.
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1672

5955

La educación es de todos · Mineducación · Alimentando Sueños · Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN RAFAEL	**FECHA DE VISITA**	23- 11- 2022		**HORA INICIO:**	12:00	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	01:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

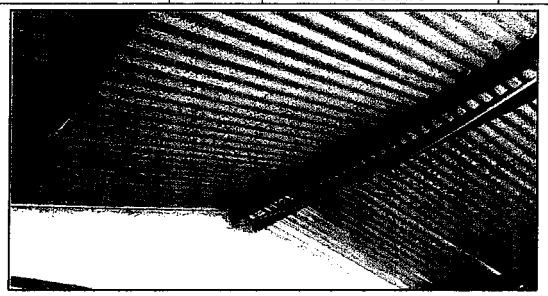


FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

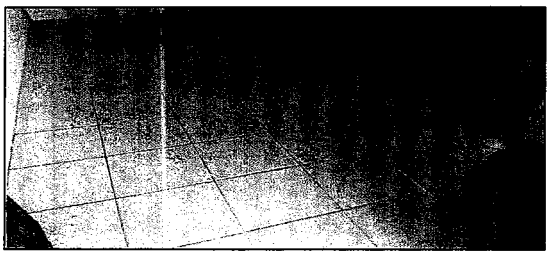


FOTOGRAFÍA No. 4 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES Ventanas sin protección

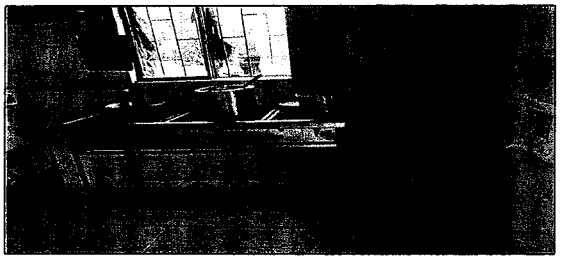


FOTOGRAFÍA No. 5 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

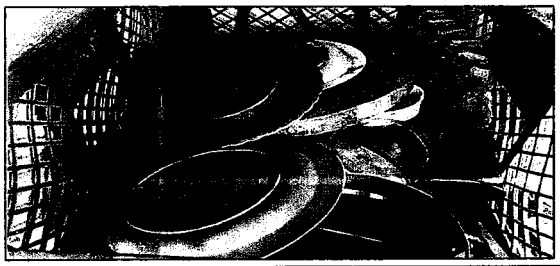
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

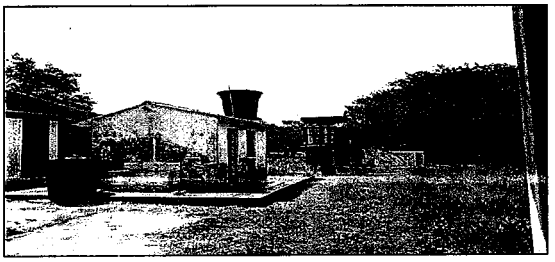
La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 23 El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable,	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

5955

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Luis María Jimenez	Ciudad/ Municipio	Aguazul	Hora inicio:	11:00
Sede:	Altamira	Fecha Visita:	23/11/2022	Hora terminación:	11:40
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	76,92%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	compartido con estudiantes
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Drenaje dañado.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas sin protección
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86,66%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	la escuela fue robada y no cuentan con menaje, lo que hay es prestado.
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1676

5957

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare NIT: 892099210-9	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	gas natural

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica realizada a la sede educativa se sugiere dar solución a las observaciones anteriores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Anlly lorena Arevalos	FIRMA:
NOMBRE: Yury clarena Artahona	NOMBRE: Anlly lorena Arevalos.	NOMBRE:
CEDULA: 1.119510199	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3213968164	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof de apoyo inter	CARGO:

1678

5956

La educación es de todos – Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	75%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1.	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	No hay area de almacenamiento.
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	Congelador prestado por la junta de padres.

1677

5958

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

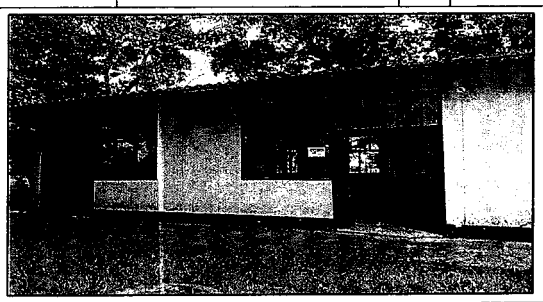
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

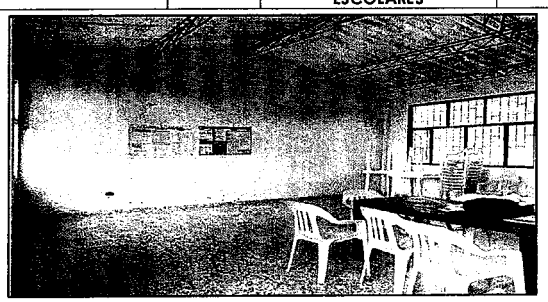
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	ALTAMIRA	**FECHA DE VISITA**	23- 11- 2022		**HORA INICIO:**	11:00	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:40	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

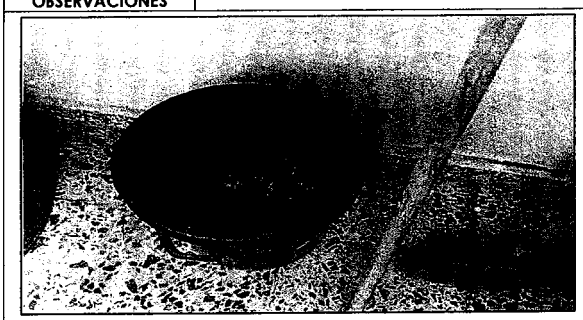
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

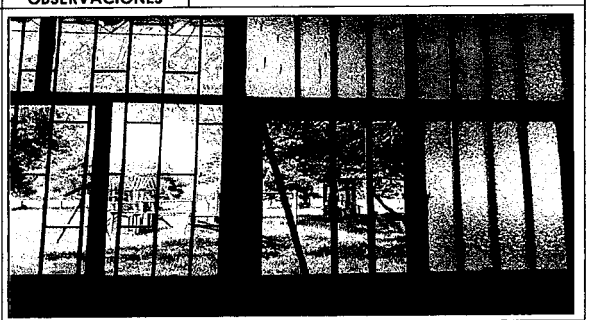
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No hay canecas adecuadas		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

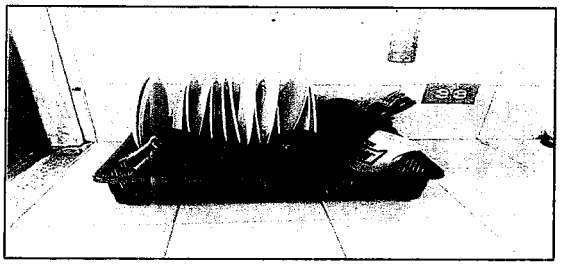
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No tienen suficiente utensilios		

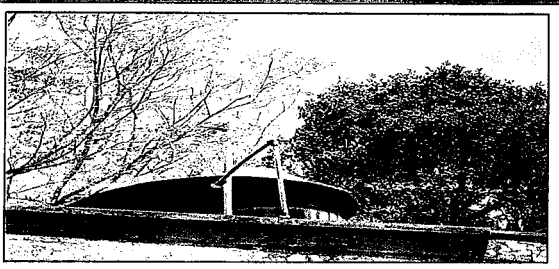
5959

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**SERVICIOS PUBLICOS**		
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.				**Ítem No. 23** El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable,			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

5960

La Educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare NIT 892099210-8	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Luis Maria Jimenez	**Ciudad/ Municipio**	Aguazul	**Hora inicio:**	9:40
Sede:	La Defensa	**Fecha Visita:**	23/11/2022	**Hora terminación:**	10:30
Última visita de inspección sanitaria:	NO	**Fecha de Visita:**	NO	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	24	**PORCENTAJE %**	92,30%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	15	**PORCENTAJE %**	100

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1681

5961

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Techo Drywall
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1682

5962

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare NIT 892099210-0	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Techo Drywall
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	gas pipeta.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (\) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica realizada a la sede educativa se sugiere dar mejora a las observaciones anteriores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Idoli urrego p.	FIRMA: Anlly lorena Arevalos	FIRMA:
NOMBRE: Idoli urrego	NOMBRE: Anlly lorena Arevalos	NOMBRE:
CEDULA: 24 227 981	CEDULA: 1094575916.	CEDULA:
TELEFONO: 3118997607	TELEFONO: 3133802039	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof de apoyo interi	CARGO:

1683

5963

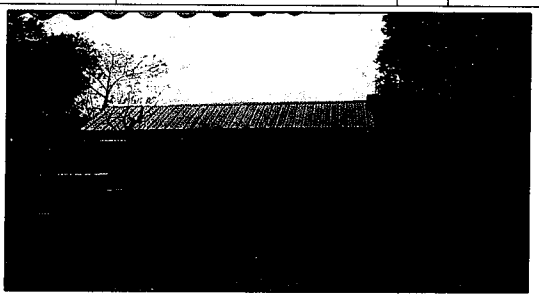
La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

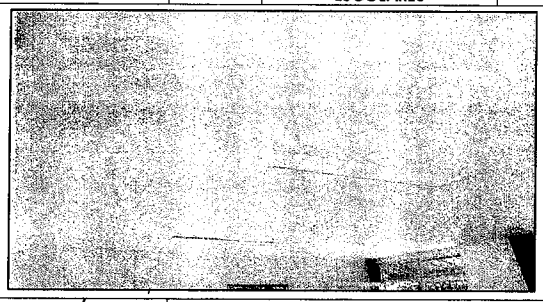
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	LA DEFENSA	**FECHA DE VISITA**	23- 11- 2022		**HORA INICIO:**	09:40	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	



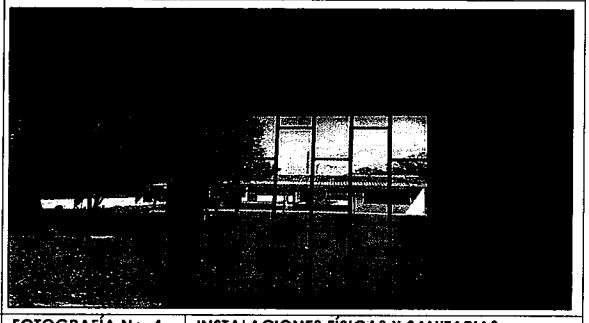
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



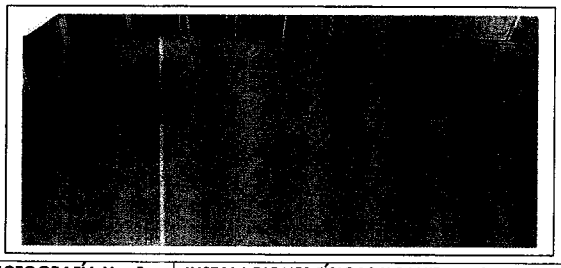
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



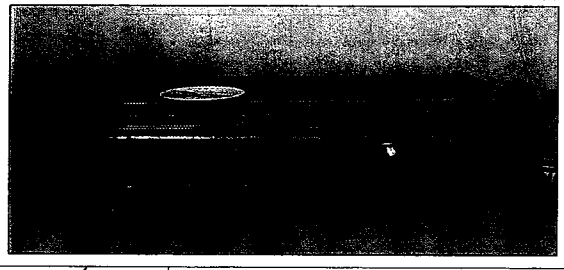
FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 5	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 6	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

5965

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías o Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I. E. El Pretexto.	Ciudad/ Municipio	Nunchia	Hora inicio:	12:30 pm.
Sede:	C. E. Las Guacharacas.	Fecha Visita:	28 Noviembre 2022	Hora terminación:	01:00 pm.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (x)

PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	79,16 %	CONCEPTO FINAL	Aceptable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Colocar Protección en Ventanas y puertas.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan con letreros de material Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

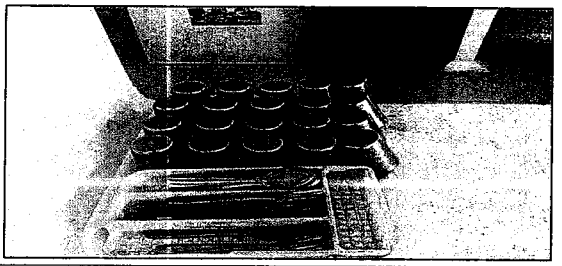
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86,66 %.

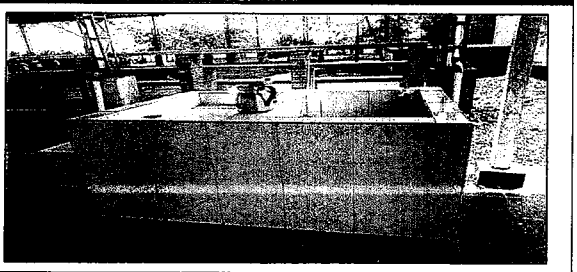
II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.O	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1686

5964





FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS			FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.				**Ítem No. 23** El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable,			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

5466

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuentan con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No Cuentan Con Canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.O	No observado.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A. **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) N.A. **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A. **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( ) N.A.	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) N.O **Congelador:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) N.O **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1687

5967

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Etemit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Cielomaso **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) N.O **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Cielomaso **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita a la Sede las Guacharacas donde se pudo evidenciar las siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteñor mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: CLAUDIA VARGAS	NOMBRE: Alexandra Poveda Ch.	NOMBRE:
CEDULA: 53.080.849	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3217680778	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: SUPERVISOR	CARGO: Profesional de apoyo	CARGO:

1688

5969

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

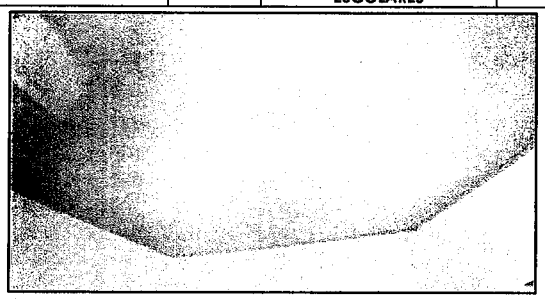
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS GUACHARACAS	**FECHA DE VISITA**	28/11/2022		**HORA INICIO:**	12:30 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	01:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

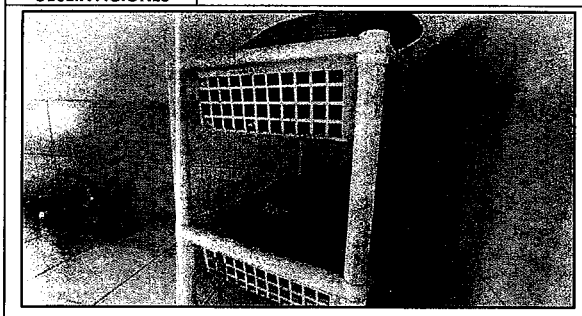
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

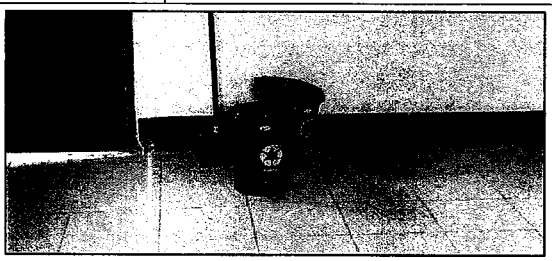
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

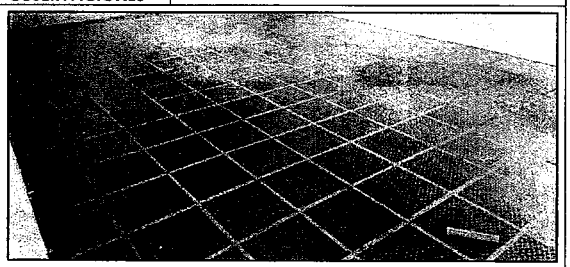
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No.9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

5970

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. El Pretexto	**Ciudad/ Municipio**	Nunchía	**Hora inicio:**	11:30 am
Sede:	C.E. Corea	**Fecha Visita:**	28 Noviembre 2022	**Hora terminación:**	12:30 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N-D	**Fecha de Visita:**	N-D	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N-D

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Hace falta recipientes
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	colocar Protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	sifon en mal estado.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan con letreros de material Sanitario

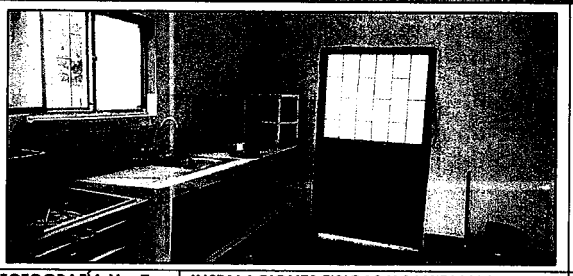
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

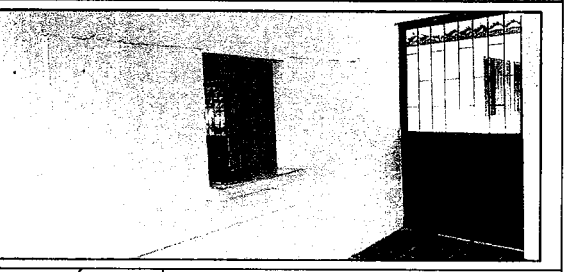
1691



FOTOGRAFÍA No. 7	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 12 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

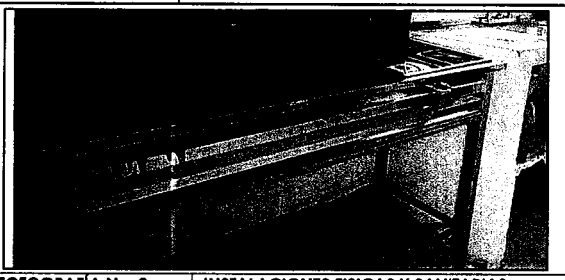
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 6 Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

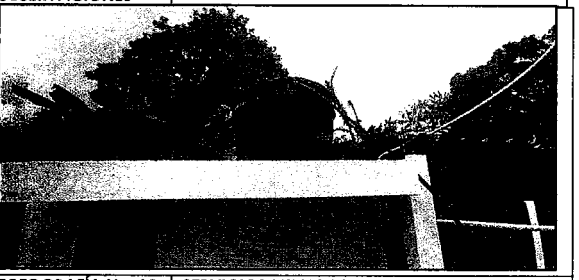
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 5 El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	**SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

5971

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuenta con Botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No Cuentan Con Canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No tienen area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1692

5972

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Estufa Se encuentra en mal estado realizar mantenimiento.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita en la Sede Carea donde se pudo evidenciar las siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteior mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Nercy Urbano	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nercy Yanet Urbano	NOMBRE: Jose Alexandra Poveda A.	NOMBRE:
CEDULA: 1118539681	CEDULA: 1.006.440.116	CEDULA:
TELEFONO: 3144619910	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Profesional de apoyo	CARGO:

1693

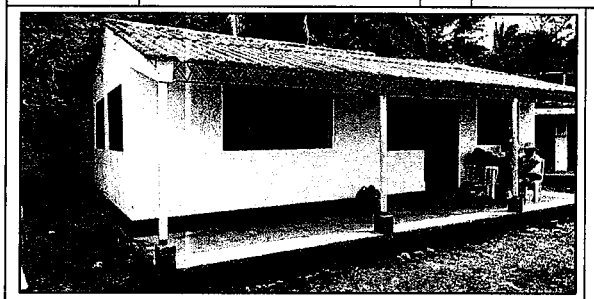
5973

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	COREA	**FECHA DE VISITA**	28/11/2022		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

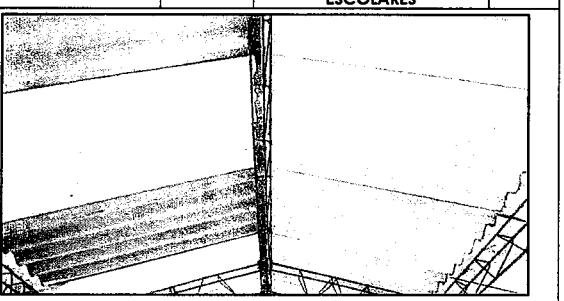


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

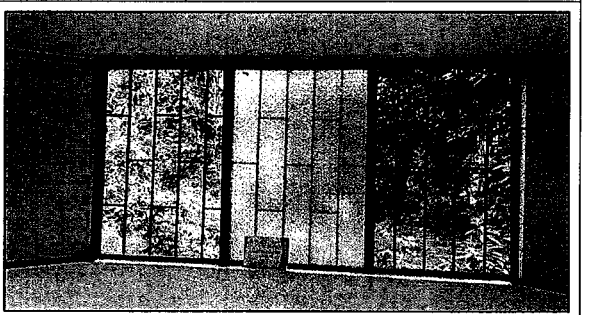


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

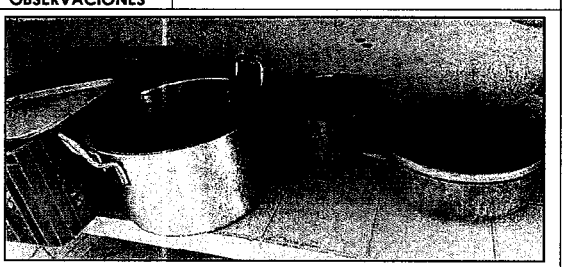


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES

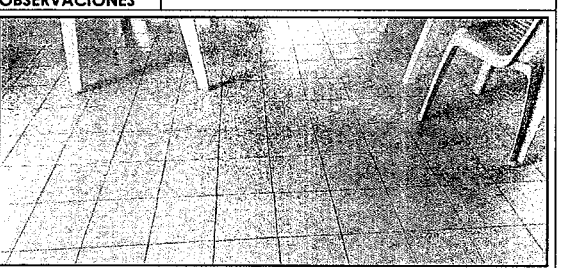


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



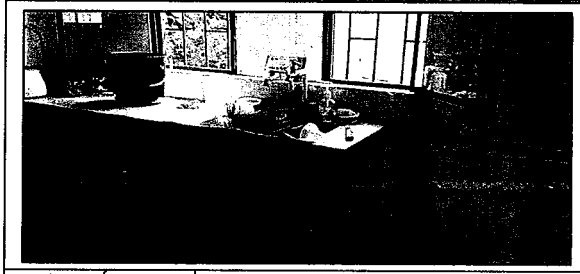
FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

16944



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 12 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

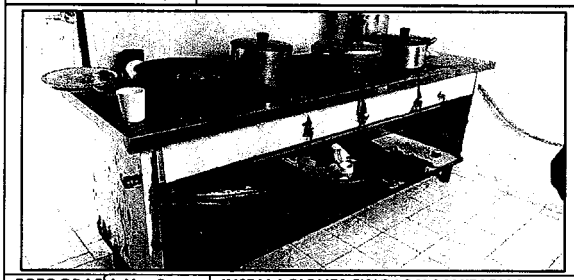
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No.11 Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.

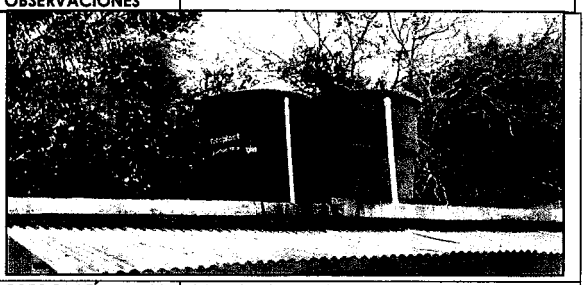
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 5 El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

5975

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. El Retexto.	Ciudad/ Municipio	Nunchia	Hora inicio:	10:00 am.
Sede:	C.E. El Retexto	Fecha Visita:	28 Noviembre 2022.	Hora terminación:	11:00 am.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	73,07%	CONCEPTO FINAL	Aceptable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Faltan recipientes
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Colocar Protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifon en mal estado "goteo"
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Falta Protección en Ventanas y puertas que conectan area de Consumo.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1696

5976

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Alcaldía Casanare NIT 892099216-6	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuentan Con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No tienen Canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	no Cuentan Con area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (✓)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (✓) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (✓) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (✓) no ( ) protegidas si (✓) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (✓)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (✓) no ( ) en uso: si (✓) no ( ) funciona: si (✓) no ( ) capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (✓) no ( ) en uso: si (✓) no ( ) funciona: si (✓) no ( ) capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (✓) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (✓) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (✓) no ( ) estado: buenos (✓) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1697

5977

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	Gas natural.

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita a la Sede El Pretexto donde se Pudo evidenciar las siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteñor mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Fanni Corsolo G.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Fanni Corsolo G.	NOMBRE: Yury Alexandra Pueda.	NOMBRE:
CEDULA: 1116690822	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3114305955	TELEFONO: 320 814 3437.	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

1698

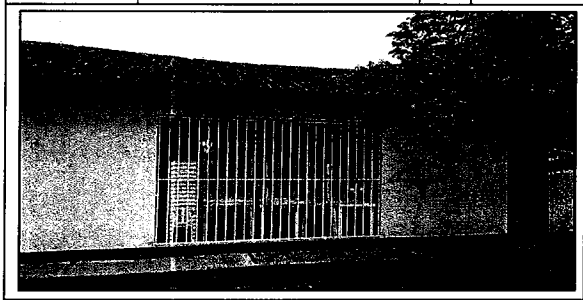
5978

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PRETEXTO	**FECHA DE VISITA**	28/11/2022		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

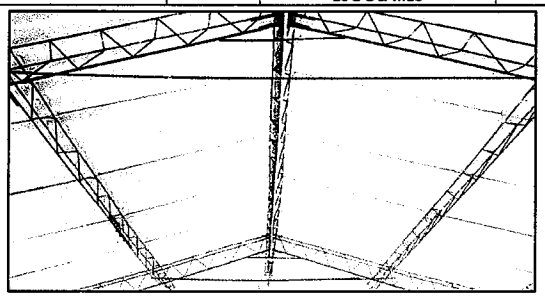


FOTOGRAFÍA No. 1 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 2 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 4 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES

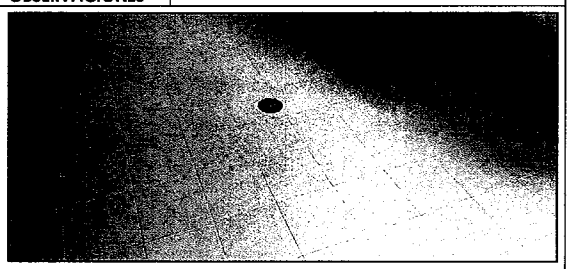


FOTOGRAFÍA No. 5 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



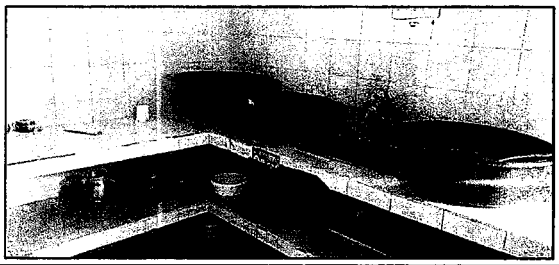
FOTOGRAFÍA No. 6 **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

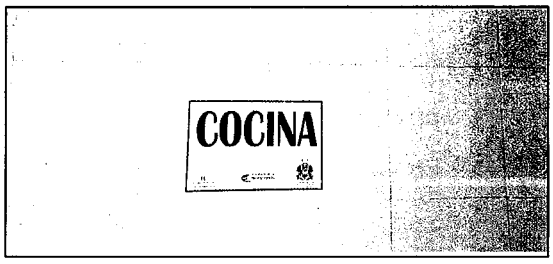
1699



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 12 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

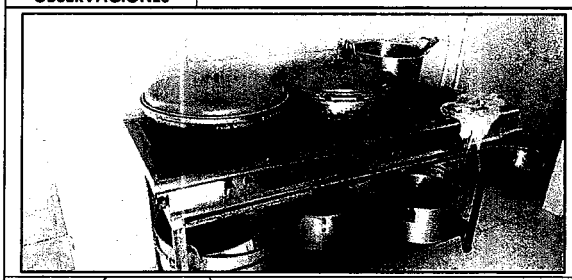
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 15 Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 5 El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

5598C

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E Salvador Camacho Roldan.	Ciudad/ Municipio	Nunchia	Hora inicio:	11:00 am.
Sede:	C.E. La Capilla.	Fecha Visita:	24 Noviembre 2022.	Hora terminación:	12:00 pm.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (x) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	73,07%.	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Hace falta recipientes con tapa.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifon en mal estado "goteo".
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	colocar Protección en Puertas y ventanas que Conectan area de Proceso.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	letreros de no maltrato Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1701

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuentan Con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1.	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No Cuentan Con area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A . **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1702

5982

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita a la Sede La Capilla donde Se pudo evidenciar las Siguientes Observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteñor mencionado

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Shirley Ceron N.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Shirley Ceron N.	NOMBRE: Jay Alexandra Poveda Ch	NOMBRE:
CEDULA: 1-115-690-925	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 318 624 6426	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

1703

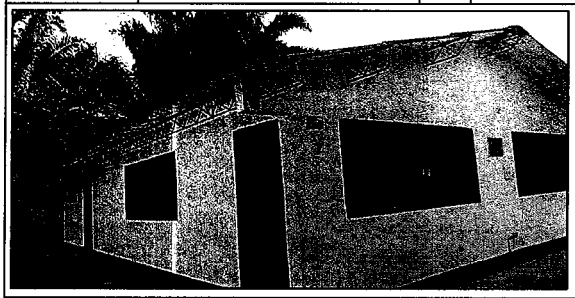
5983

La educación es de todos · Mineducación · Alimentando Sueños Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

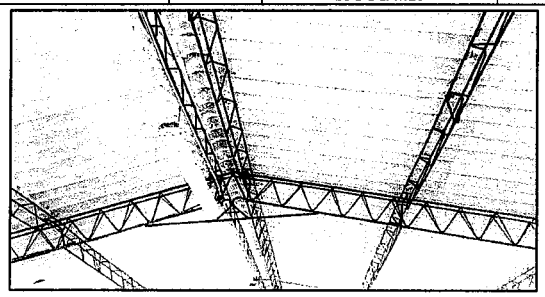
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA CAPILLA	**FECHA DE VISITA**	24/11/2022		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

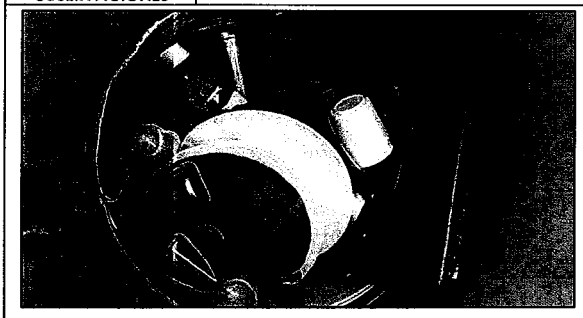
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

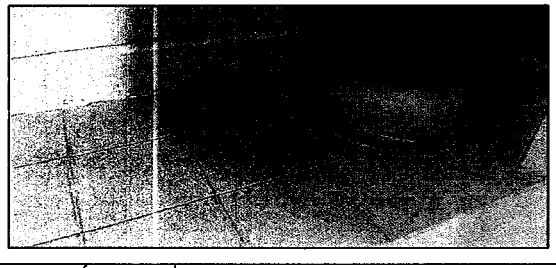
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

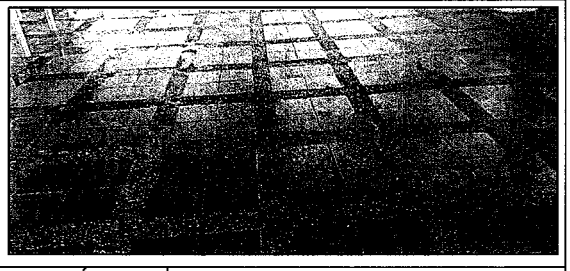
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

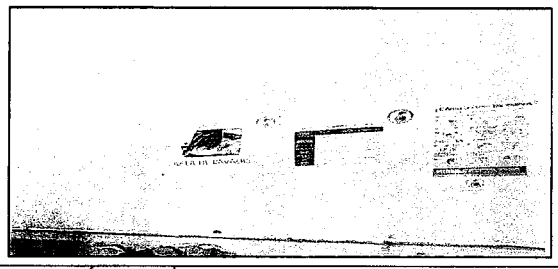
1704



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 12 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

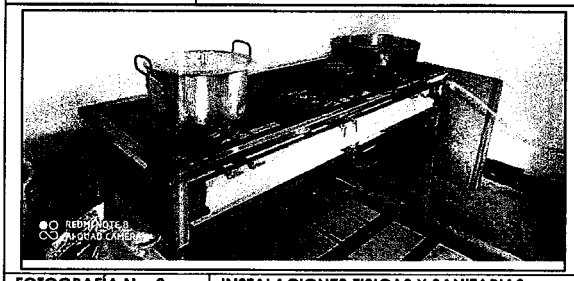
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 15 Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 5 El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

5985

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Salvador Camacho Roldan.	Ciudad/ Municipio	Nunchia	Hora inicio:	9:40 am.
Sede:	C.E. El pedregal	Fecha Visita:	24 Noviembre 2022.	Hora terminación:	10:30 am.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE %	69,23%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Hace falta recipientes
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifon en mal estado Presenta goteo.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Colocar protección en Puertas en el area proceso Para Prevenir el ingreso de Plagas y Contaminantes.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Hace Falta letreros de material Sanitario.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1706

5986

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Alcaldía de Casanare NIT 892099210-0	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuen Con Botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto veredal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No Cuenta Con Canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No tienen area Producto Cerra.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Ladrillo **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	Nevera se encuentra en mal estado no garantiza refrigeración, Realizar Mantenimiento

1707

5987

La educación es de todos Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Gobernación de Casanare NIT 892099219-8

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) ladrillo **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) ladrillo **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita a la Sede El Pedregal donde se evidencio las siguientes observaciones:

Por Cumplimiento a lo anteriormente mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Ana Maldonado
NOMBRE: Ana Belbi Maldonado C.
CEDULA: 1.006.405.244
TELEFONO: 3168093159
CARGO: Economa

FIRMA:
NOMBRE: Yuri Alexandra Poveda.
CEDULA: 1.006.440.116.
TELEFONO: 320 814 3437.
CARGO: Profesional de apoyo.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

1708

5988

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PEDREGAL	**FECHA DE VISITA**	24/11/2022		**HORA INICIO:**	09:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

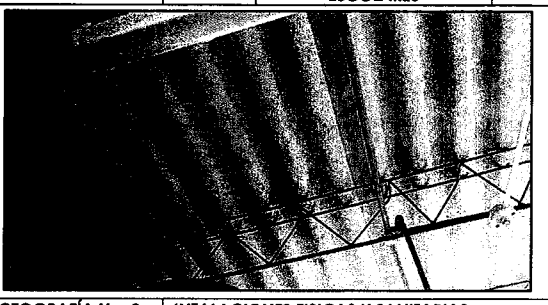


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

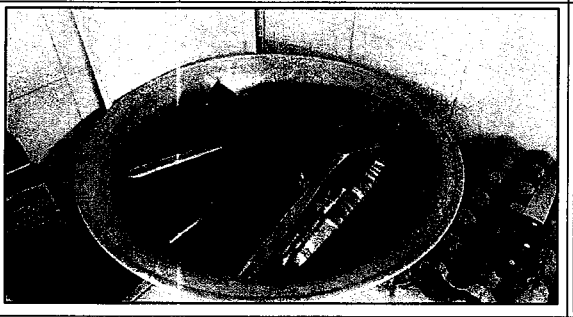


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

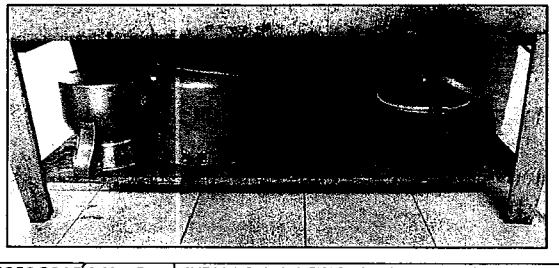


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

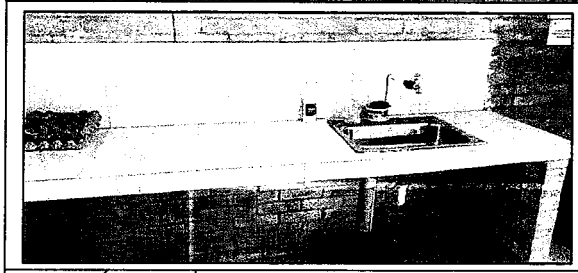
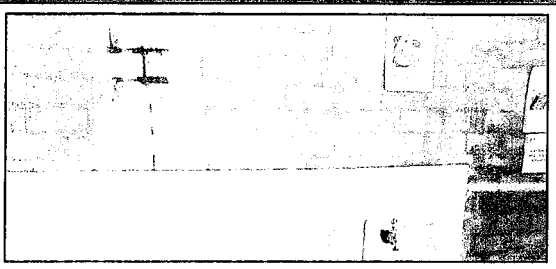
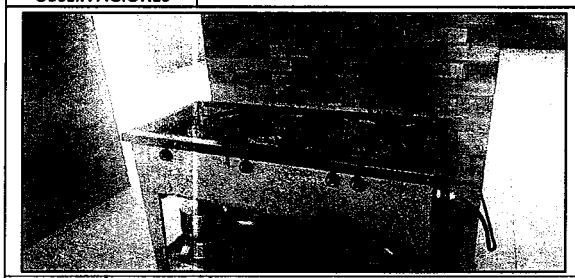
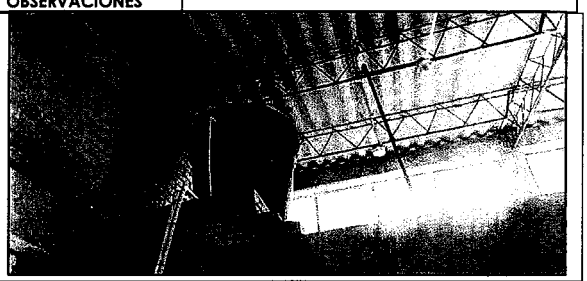
OBSERVACIONES

1709

5989

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	Ordesa Sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

	
FOTOGRAFÍA No. 7 **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**	**FOTOGRAFÍA No. 8** **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 12 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	**Ítem No. 15**Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** **NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**
	
FOTOGRAFÍA No. 9 **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**	**FOTOGRAFÍA No. 10** **SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 5 El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	**Ítem No 7** Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**

5990

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Salvador Camacho Roldan	Ciudad/ Municipio	Nunchia	Hora inicio:	8:10 am
Sede:	C.E. Vega del Tacare la Reserva.	Fecha Visita:	24 Noviembre 2022.	Hora terminación:	8:40 am.
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (x) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE %	80,76 %	CONCEPTO FINAL	Bueno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	utilizan los de la Sede.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	no cuentan con lamparas
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	colocar Protección en Ventanas y Puertas que conectan al comedor.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan con letreros de material Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12.	PORCENTAJE %	80 %.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

1711

5991

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan con Botiquin

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Señalizar area.

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	No cuentan con Nevera se encuentra en mal estado, urgente realizar mantenimiento.

1712

5992

La educación es de todos | Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	• Gas Pipeta • No cuentan licuadora

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	• Colocar protección en Ventanas y puertas
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita de la Sede. Vega del Tacare. La reseña donde se pudo evidenciar las Siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteñor mencionado

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Margarita cachay	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Margarita cachay	NOMBRE: Yury Alexandra Rueda Ch.	NOMBRE:
CEDULA: 1118-553-259	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3213354854	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

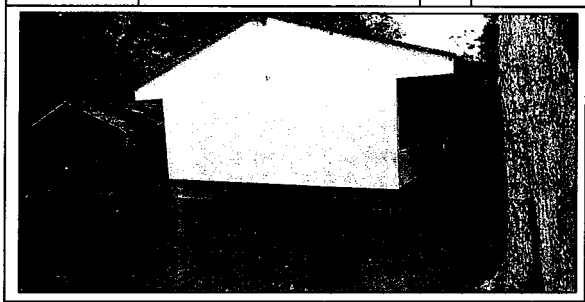
1713

5993

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	VEGA DEL TACARE LA RESERVA	**FECHA DE VISITA**	24/11/2022		**HORA INICIO:**	08:10 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	08:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

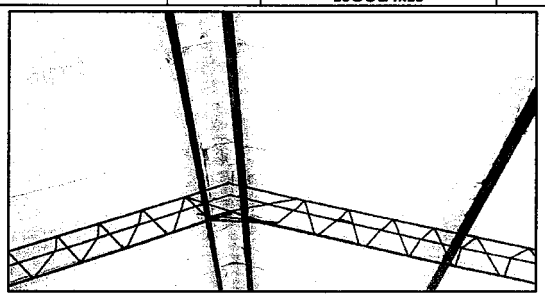


FOTOGRAFÍA No. 1 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

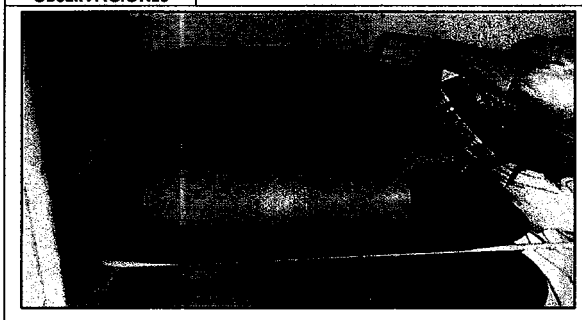


FOTOGRAFÍA No. 2 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

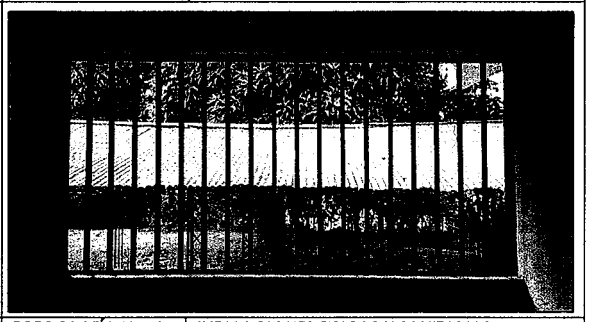


FOTOGRAFÍA No. 3 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 4 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES

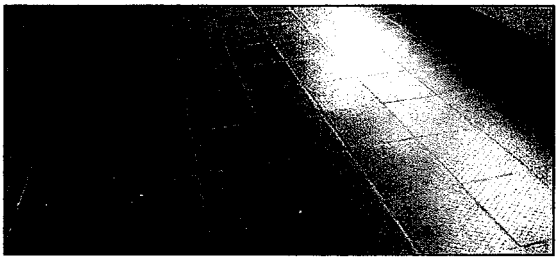


FOTOGRAFÍA No. 5 **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



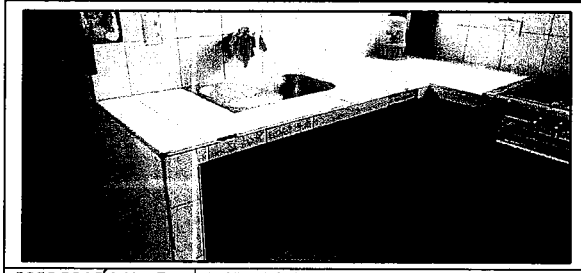
FOTOGRAFÍA No. 6 **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

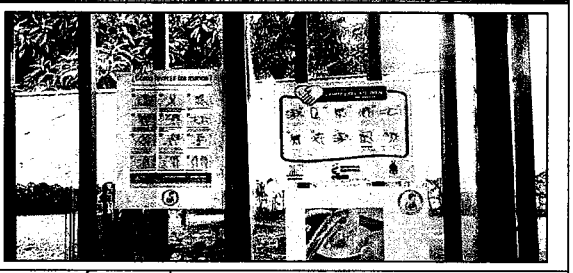
1714



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 12 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

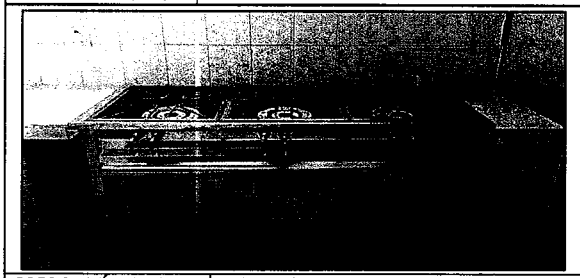
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 15 Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

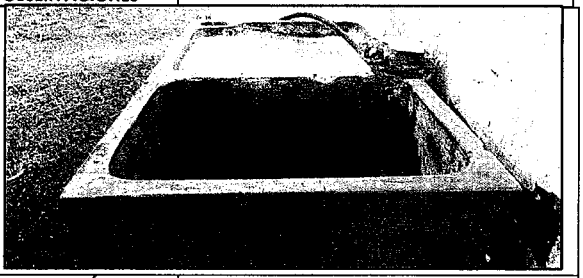
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 5 El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

5996

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No Cuentan Con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuenta Con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque elevado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Señalizar area.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) N.A. **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) N.A **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( ) N.A.	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1717

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías — FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. Horacio Perdomo	**Ciudad/ Municipio**	Hato Corozal	**Hora inicio:**	9:00 am
Sede:	C.E. Divino Niño	**Fecha Visita:**	23 Noviembre 2022.	**Hora terminación:**	9:30 am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	23	**PORCENTAJE %**	88,46%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuentan con letreros de material Sanitario

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	14	**PORCENTAJE %**	93,33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

5991

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) Ladrillo **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita a la Sede Divino Niño donde se Pudo evidenciar las Siguientes observaciones:

Dar Cumplimiento a lo anteriormente mencionado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Guillermina Acevedo	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Guillermina Acevedo	NOMBRE: Yury Alexandra Poveda Ch.	NOMBRE:
CEDULA: 23827463	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3185139723	TELEFONO: 320 819 3437.	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

1718

5998

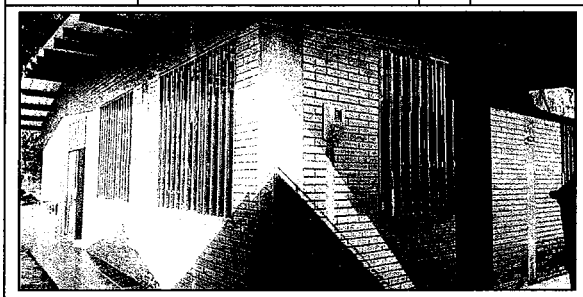
La educación es de todos · Alimentos Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

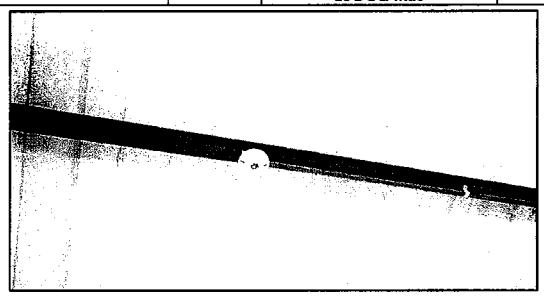
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	HORACIO PERDOMO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	DIVINO NIÑO	**FECHA DE VISITA**	23/11/2022		**HORA INICIO:**	09:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

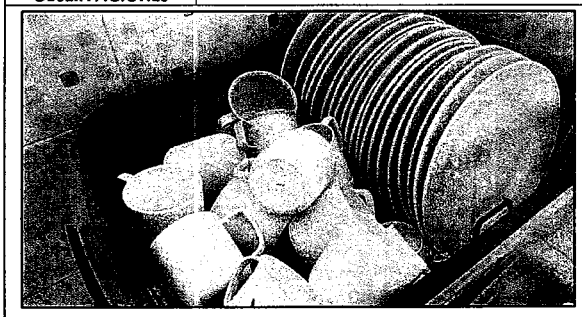
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

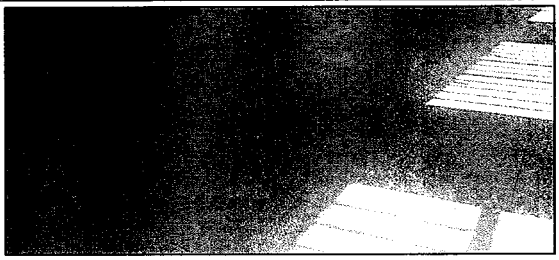
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENCILIOS**

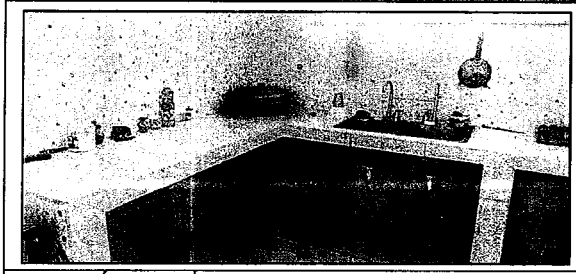
Ítem No.14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

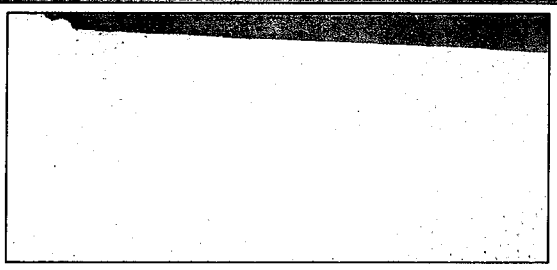
SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 12 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

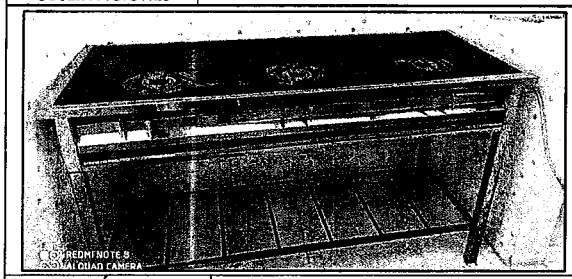
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 15 Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 5 El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	**SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

6001

ANEXO 43
Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

6000

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

6002

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

1724

6003

TABLA DE CONTENIDO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO

INTRODUCCIÓN

JUSTIFICACIÓN

OBJETIVOS

ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

1 OBJETIVOS

2 ALCANCE

3 NORMATIVIDAD

4 DEFINICIONES

5 REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

6 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

6.1. Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas

6.2. Muestreo para análisis microbiológicos de alimentos de acuerdo a los componentes del ciclo de minutas

6.3. Muestreo microbiológico para superficies de equipos y utensilios

6.4. Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos

7 RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS

8 LABORATORIO CONTRATADO

6004

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	**CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES**
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.	**No. INTERNO 1374 DE 2022-08-05**
	[redacted]
PROGRAMA	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

6005

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 03-08-2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS	**PERIODO: DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 02 DE DICIEMBRE DE 2022**	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla el la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio, de acuerdo al tipo de ración desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos y almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.

- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 03-08-2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS	**PERIODO: DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 02 DE DICIEMBRE DE 2022**	

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, almuerzo y cena y modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 1 al 28 de Junio de 2022, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.

3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

   - ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
   - ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

1. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.

b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las Buenas Practicas de manipulación y mejorar los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.

b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.

b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.

c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

ANEXO 44
Cronograma de Toma de Muestras Microbiológicas

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

6011

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

MES DE NOVIEMBRE DE 2022

OPERADOR CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 CONTRATO 1374 DE 2022

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	TOTAL
1	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA	1																													1
2	OROCUE	MIRALINDO	PRINCIPAL EXTERNOS	1																													1
3	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA INMACULADA-RESIDENCIAS ESCOLARES	1																													1
4	OROCUE	MIRALINDO	LA GUIRRIPA			1																											1
5	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	GUADALITO								1																						1
6	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA								1																						1
7	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN									1																					1
8	LA SALINA	JORGE ELIECER GAITAN	PRINCIPAL EXTERNOS									1																					1
9	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL EXTERNOS											1																			1
10	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE											1																			1
11	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	RESIDENCIA ESCOLAR											1																			1
12	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL EXTERNOS											1																			1
13	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARIA GORETTY											1																			1
14	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PRINCIPAL EXTERNOS															1															1
15	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES															1															1
16	TAURAMENA	EL CRIEET	VIGIA TROMPILLOS															1															1
17	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SAGRADO CORAZON DE JESUS																1														1
18	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SAN NICOLAS																1														1
19	AGUAZUL	LA TURUA	LA VICTORIA																1														1
20	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER																1														1
21	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR																	1													1
22	NUNCHIA	LAS MERCEDES	ROJAS PINILLA																	1													1
23	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR "EL CHIRE"	JORGE ELIECER GAITAN																	1													1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				**3**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**5**	**0**	**0**	**0**	**3**	**4**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**23**

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en las obligaciones del contratista Numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

Toma de muestras

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
Representante Legal

1733

ANEXO 45
Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos.

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATISTA: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

6013

ITEM	INFORME DE RESULTADO	NUMERO DE MUESTR	No. MUESTRAS ANALIZADA	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	ALIMENTO	CALIDAD MICROBIOLOGICA		% DE ACEPTABILIDAD	CRITERIOS MICROBILOGICOS QUE NO					
									SATISFACTORIO	RECHAZADO		MESOFILOS	COLIFORMES	E. COLI	MOHOS LEVADURAS	SALMONELLA	S. AUREUS COAG. POSITIVA
1	0265-22	1718	4	01/11/2022	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA	JUGO DE LULO	1	0		0	0	0	1	0	0
		1719	5					VERDURA COCIDA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1721	7					MACARRONES CON POLLO	1	0		0	0	0	0	0	0
2	0266-22	1725	11	01/11/2022	OROCUE	MIRALINDO	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE LULO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1726	12					VERDURA COCIDA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1728	14					MACARRONES CON POLLO	1	0		0	0	0	0	0	0
3	0267-22	1732	18	01/11/2022	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA INMACULADA-RESIDENCIAS ESCOLARES	JUGO DE PIÑA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1733	19					ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	1	0		0	0	0	0	0	0
		1735	21					CARNE ASADA	1	0		0	0	0	0	0	0
4	0268-22	1739	25	03/11/2022	OROCUE	MIRALINDO	LA GUIRRIPA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	0	1		0	1	0	0	0	0
		1740	26					ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1742	28					PECHUGA DE POLLO ASADA	1	0		0	0	0	0	0	0
5	0269-22	1746	32	08/11/2022	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	GUADALITO	SORBETE DE GUAYABA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1747	33					ENSALADA TOMATE Y REPOLLO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1749	35					ESPAGUETI CON CUBOS DE POLLO	1	0		0	0	0	0	0	0
6	0270-22	1753	39	08/11/2022	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	JUGO DE MANGO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1754	40					VERDURA COCIDA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1756	42					GOULASH DE CARNE	1	0		0	0	0	0	0	0

1735

7	0271-22	1760	46	09/11/2022	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN	JUGO DE PIÑA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1761	47					ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1763	49					CARNE ASADA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
8	0272-22	1767	53	09/11/2022	LA SALINA	JORGE ELIECER GAITAN	PRINCIPAL EXTERNOS	SORBETE DE MARACUYA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1768	54					ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1770	56					POLLO APANADO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
9	0273-22	1774	60	11/11/2022	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE LULO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1775	61					ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1777	63					HUEVO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
10	0274-22	1781	67	11/11/2022	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	JUGO DE GUAYABA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1782	68					ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1784	70					HUEVO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
11	0275-22	1788	74	11/11/2022	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	RESIDENCIA ESCOLAR	JUGO DE LULO										
		1789	75					ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1791	77					HUEVO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
12	0276-22	1795	81	11/11/2022	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE LULO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1796	82					ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1798	84					HUEVO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
13	0277-22	1802	88	11/11/2022	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARIA GORETTY	JUGO DE LULO	0	1		0	1	0	0	0	0	0
		1803	89					ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	0

1356

		1805	91					HUEVO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0	
14	0278-22	1809	95	15/11/2022	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1810	96					RODAJA DE TOMATE	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1812	98					PECHUGA CON ARVEJA EN SALSA BLANCA	1	0		0	0	0	0	0	0	
15	0279-22	1816	102	15/11/2022	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES	JUGO DE MANGO	1	0		0	0	0	1	0	0	
		1817	103					RODAJA DE TOMATE	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1819	105					CARNE EN GOULASH	1	0		0	0	0	0	0	0	
16	0280-22	1823	109	15/11/2022	TAURAMENA	EL CRIEET	VIGIA TROMPILLOS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1824	110					ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	0	1		0	1	0	0	0	0	
		1826	112					CARNE PICADA	1	0		0	0	0	0	0	0	
17	0281-22	1830	116	16/11/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	SORBETE DE GUAYABA	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1831	117					ENSALADA DE REPOLLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1833	119					POLLO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0	
18	0282-22	1837	123	16/11/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SAN NICOLAS	SORBETE DE GUAYABA	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1838	124					ENSALADA DE REPOLLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1840	126					POLLO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0	
19	0283-22	1844	130	16/11/2022	AGUAZUL	LA TURUA	LA VICTORIA	SORBETE DE GUAYABA	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1845	131					ENSALADA DE REPOLLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1847	133					POLLO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0	
		1851	137					SORBETE DE GUAYABA	1	0		0	0	0	0	0	0	

20	0284-22	1851	137	16/11/2022	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	SORBETE DE GUAYABA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1852	138					ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1854	140					GOULASH DE CARNE	1	0		0	0	0	0	0	0	0
21	0285-22	1858	144	17/11/2022	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1859	145					POTECA DE AHUYAMA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1861	147					CARNE EN JULIANAS	1	0		0	0	0	0	0	0	0
22	0286-22	1865	151	17/11/2022	NUNCHIA	LAS MERCEDES	ROJAS PINILLA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1866	152					POTECA DE AHUYAMA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1868	154					PECHUGA FRITA	1	0		0	0	0	0	0	0	0
23	0287-22	1872	158	17/11/2022	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	JUGO DE MANGO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1873	159					ENSALADA DE TOMATE Y REPOLLO	1	0		0	0	0	0	0	0	0
		1875	161					POLLO SUDADO	1	0		0	0	0	0	0	0	0

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
REPRESENTANTE LEGAL
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

1738

6017

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0265-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1715-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	08:35 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E. Fernando Rodriguez- Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1739

6018

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0265-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1716-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	08:35 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E. Fernando Rodriguez- Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Luz Adriana Romero		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1740

6019

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0265-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1717-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	08:35 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E. Fernando Rodriguez- Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1741

6020

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0265-22	
FECHA DE REPORTE	09/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1718-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	08:35 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E. Fernando Rodriguez- Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de lulo		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1742

6021

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0265-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1719-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	08:35 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E. Fernando Rodriguez- Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura cocida		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1743

6022

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0265-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1720-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	08:35 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E. Fernando Rodriguez- Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1744

6023

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0265-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1721-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	08:35 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E. Fernando Rodriguez- Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Macarrones con Pollo		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3;2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

745

6024

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0266-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1722-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1746

6025

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0266-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1723-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Marleny Camacho		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1747

6026

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0266-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1724-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabala de Picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1748

6027

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0266-22	
FECHA DE REPORTE	09/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1725-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Lulo		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1749

6028

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0266-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1726-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1750

6029

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0266-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1727-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1751

6030

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0266-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1728-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Macarrones con Pollo		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1752

6031

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0267-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1729-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento-La Inmaculada		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1753

6032

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0267-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1730-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento-La Inmaculada		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Carmén Cecilia Padilla		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

P154

6033

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0267-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1731-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento-La Inmaculada		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1755

6034

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0267-22	
FECHA DE REPORTE	09/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1732-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento-La Inmaculada		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1756

6035

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0267-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1733-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento-La Inmaculada		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo, Pepino y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1757

6036

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0267-22**
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1734-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento-La Inmaculada		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1758

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

6037

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0267-22
FECHA DE REPORTE	09/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1735-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	01/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-11-2022 al 09-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento-La Inmaculáda		
FECHA DE MUESTREO	01/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Asada		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1759

6038

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0268-22
FECHA DE REPORTE	11/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1736-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	03/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-11-2022 al 11-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-La Guirripa		
FECHA DE MUESTREO	03/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1760

6039

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0268-22
FECHA DE REPORTE	11/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1737-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	03/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-11-2022 al 11-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-La Guirripa		
FECHA DE MUESTREO	03/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Luz Mery Torres		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del labpratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1761

6040

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0268-22
FECHA DE REPORTE	11/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1738-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	03/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-11-2022 al 11-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-La Guirripa		
FECHA DE MUESTREO	03/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la Cocina		
FECHA DE PRÓDUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1762

6041

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0268-22	
FECHA DE REPORTE	11/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1739-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	03/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-11-2022 al 11-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-La Guirripa		
FECHA DE MUESTREO	03/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Arbol		
FECHA DE PRODUCCION	03/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1763

6042

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0268-22
FECHA DE REPORTE	11/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1740-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	03/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-11-2022 al 11-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-La Guirripa		
FECHA DE MUESTREO	03/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Tomate y Cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	03/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g .	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1 764

6043

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0268-22
FECHA DE REPORTE	11/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1741-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	03/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-11-2022 al 11-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-La Guirripa		
FECHA DE MUESTREO	03/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1765

6044

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0268-22
FECHA DE REPORTE	11/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1742-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	03/11/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-11-2022 al 11-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo-La Guirripa		
FECHA DE MUESTREO	03/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga de Pollo Asada		
FECHA DE PRODUCCION	03/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1766

604J

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0269-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1743-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenez- Guadalito		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1767

6046

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0269-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1744-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenez- Guadalito		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Aidee Segura		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1768

6047

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0269-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1745-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenez- Guadalito		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1769

6098

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0269-22	
FECHA DE REPORTE	16/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1746-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenez- Guadalito		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	08/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
UDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal - Casanare

1770

6049

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0269-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1747-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenez- Guadalito		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Tomate y Repollo		
FECHA DE PRODUCCION	08/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

1721

6050

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 0269-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1748-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenez- Guadalito		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

772

6051

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0269-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1749-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenez- Guadalito		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con Pollo		
FECHA DE PRODUCCION	08/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

473

6052

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0270-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1750-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto-San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1774

6055

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0270-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1751-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto-San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Geidy Tatiana Piraban		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1775

6054

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1. Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0270-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1752-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto-San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal - Casanare

1776

605

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0270-22	
FECHA DE REPORTE	16/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1753-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto-San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	08/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería..

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1777

6056

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0270-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1754-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto-San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA DE PRODUCCION	08/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
F.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1778

6057

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0270-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1755-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto-San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1779

6058

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0270-22
FECHA DE REPORTE	16/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1756-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	08/11/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08-11-2022 al 16-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto-San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	08/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Goulash de Carne		
FECHA DE PRODUCCION	08/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1780

6059

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0271-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1757-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-11-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño-Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1781

6060

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0271-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1758-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-11-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño-Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Rosa Sobeida Gualdrón		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1782

6061

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0271-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1759-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-11-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño-Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1783

6062

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0271-22	
FECHA DE REPORTE	17/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1760-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-11-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño-Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	09/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1784

6063

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0271-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1761-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-11-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño-Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Pepino y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	09/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1785

6064

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 087
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia. Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0271-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1762-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-11-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño-Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1786

6065

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia : Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0271-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1763-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-11-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño-Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Asada		
FECHA DE PRODUCCION	09/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1787

6066

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0272-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1764-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-101-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	La Salina			LUGAR DE TOMA	I.E.Jorge Eliecer Gaitan- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1788

6067

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0272-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1765-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-101-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	La Salina			LUGAR DE TOMA	I.E.Jorge Eliecer Gaitan- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Lilia Tellez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
F.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1789

6068

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0272-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1766-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-101-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	La Salina			LUGAR DE TOMA	I.E.Jorge Eliecer Gaitan- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1790

6069

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0272-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1767-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-101-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	La Salina			LUGAR DE TOMA	I.E.Jorge Eliecer Gaitan- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	09/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1791

6070

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No.00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0272-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1768-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-101-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	La Salina			LUGAR DE TOMA	I.E.Jorge Eliecer Gaitan- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Tomate y Pepino		
FECHA DE PRODUCCION	09/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1792

6071

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0272-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1769-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-101-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	La Salina			LUGAR DE TOMA	I.E.Jorge Eliecer Gaitan- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1793

6012

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0272-22
FECHA DE REPORTE	17/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1770-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	09/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-101-2022 al 17-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	La Salina			LUGAR DE TOMA	I.E.Jorge Eliecer Gaitan- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	09/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Apanado		
FECHA DE PRODUCCION	09/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1794

6073

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0273-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1771-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1795

6074

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0273-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1772-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Yesica Paola Gonzales		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1796

6075

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0273-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1773-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1797

6076

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0273-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1774-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	jugo de lulo		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1798

6017

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0273-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1775-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1799

6078

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0273-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1776-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Movil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1800

6079

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0273-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1777-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150		11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1801

6080

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0274-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1778-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Macueque		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1802

6081

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0274-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1779-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Macueque		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Yesica Paola Gonzales		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1803

6082

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0274-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1780-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Macueque		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1804

6083

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0274-22	
FECHA DE REPORTE	19/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1781-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Macueque		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1805

6084

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0274-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1782-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Macueque		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1806

6085

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0274-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1783-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Macueque		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1807

6086

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0274-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1784-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Macueque		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1808

6087

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0275-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1785-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1809

6088

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0275-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1786-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA.	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Blessy Gutierrez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7870

6089

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0275-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1787-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vasos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7811

6090

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0275-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1788-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	jugo de lulo		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3 ,	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1812

6091

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0275-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1789-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7813

6092

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0275-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1790-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1814

6093

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0275-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE				IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez			NUMERO DE MUESTRA	1791-22		
NIT	24.227.103-3			FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150				11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1815

6094

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0276-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1792-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Principal- Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7816

609S

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1.
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0276-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1793-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Principal- Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Maria Flavia Tarache		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1817

6096

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0276-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1794-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Principal- Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1818

6097

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0276-22	
FECHA DE REPORTE	19/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1795-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Principal- Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Lulo		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1819

6098

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0276-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1796-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Principal- Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1870

6099

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0276-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1798-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Principal- Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1821

6100

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0276-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1798-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Principal- Externos		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1822

6101

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0277-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1799-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Maria Goretty		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable,FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1823

6102

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0277-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1800-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Maria Goretty		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Bertilda Valderrama		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1824

6103

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0277-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1801-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Maria Goretty		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1825

6109

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0277-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1802-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Maria Goretty		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Lulo		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1826

6105

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0277-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1803-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Maria Goretty		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Tomate y Zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1827

6106

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 0277-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1804-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Maria Goretty		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A,	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1828

6107

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0277-22
FECHA DE REPORTE	19/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1805-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/11/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-11-2022 al 19-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sacama			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño- Maria Goretty		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1829

6108

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0278-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1806-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1830

6109

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0278-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1807-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Luz Marina Pineda		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1831

6110

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0278-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1808-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1832

6111

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0278-22	
FECHA DE REPORTE	23/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1809-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de tomate de árbol		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1833

6112

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0278-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1810-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Rodaja de Tomate		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1834

6113

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0278-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1811-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua De grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1835

6111

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0278-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1812-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín- Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga con Arveja en salsa Blanca		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1836

6115

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0279-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1813-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín-Puerto Rosales		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1837

6116

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0279-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1814-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín-Puerto Rosales		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Soraida Belisario		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1838

6117

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0279-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1815-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín-Puerto Rosales		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vasos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1839

6118

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0279-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1816-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín-Puerto Rosales		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1840

6119

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0279-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1817-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín-Puerto Rosales		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Rodaja de Tomate		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1841

6120

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0279-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1818-22		
NIT	24,227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín-Puerto Rosales		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formàdoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1842

6121

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0279-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1819-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E. San Agustín-Puerto Rosales		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Goulash		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1843

612C

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0280-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1820-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. El Crieet- Vigia Trompillos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco; PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1844

6123

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0280-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1821-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. El Crieet- Vigia Trompillos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Ruth Emilse Barrios		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1845

6129

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0280-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1822-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. El Crieet- Vigia Trompillos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1846

6125

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0280-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1823-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. El Crieet- Vigia Trompillos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de tomate de árbol		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
F.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1847

6126

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0280-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1824-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. El Crieet- Vigia Trompillos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1848

6127

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0280-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1825-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. El Crieet- Vigia Trompillos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1849

6128

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0280-22
FECHA DE REPORTE	23/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1826-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/11/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-11-2022 al 23-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. El Crieet- Vigia Trompillos		
FECHA DE MUESTREO	15/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Picada		
FECHA DE PRODUCCION	15/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1850

6129

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0281-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1827-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1851

6130

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0281-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1828-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:58 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Zoraida Sibo P.		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1852

6137

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0281-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1829-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la Cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1853

6132

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0281-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1830-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1854

6133

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0281-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1831-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo y Zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1855

6734

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0281-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1832-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1836

6735

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0281-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1833-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1857

6136

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0282-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1834-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- San Nicolas		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal - Casanare

1858

6137

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0282-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1835-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- San Nicolas		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Adelaida Bernal		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1859

6138

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0282-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1836-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- San Nicolas		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1860

6139

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0282-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE				IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez			NUMERO DE MUESTRA	1837-22		
NIT	24.227.103-3			FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150			FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- San Nicolas		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1861

6140

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0282-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1838-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- San Nicolas		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo y Zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1862

6147

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0282-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1839-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- San Nicolas		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1863

6742

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0282-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1840-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150		16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán- San Nicolas		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1864

6143

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0283-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1841-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. La Turua- La Victoria		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1865

6144

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0283-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1842-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. La Turua- La Victoria		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Estela Garzón Patiño		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1866

6745

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0283-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1843-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. La Turua- La Victoria		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1867

6146

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0283-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1844-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. La Turua- La Victoria		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1868

6947

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0283-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1845-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. La Turua- La Victoria		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo y Zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1869

6148

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG.037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0283-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1846-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONÓ	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. La Turua- La Victoria		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1870

6149

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisiòn: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0283-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1847-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. La Turua- La Victoria		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1871

6150

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0284-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1848-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas- Onesimo Adán Soler		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1872

6457

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0284-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1849-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas- Onesimo Adán Sòler		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Ana Marcela Ostos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1873

6952

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0284-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1850-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas- Onesimo Adán Soler		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8105
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1874

6153

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0284-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1851-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas- Onesimo Adán Soler		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante/-		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50,000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1875

6154

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0284-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1852-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas- Onesimo Adán Soler		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1876

6755

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0284-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1853-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas- Onesimo Adán Soler		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1877

6156

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0284-22
FECHA DE REPORTE	24/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1854-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/11/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150		16-11-2022 al 24-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas- Onesimo Adán Soler		
FECHA DE MUESTREO	16/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Goulash de Carne		
FECHA DE PRODUCCION	16/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1878

6157

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0285-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1855-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Escuela Normal Superior de Monterrey-El porvenir		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal - Casanare

1879

6458

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0285-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1856-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Escuela Normal Superior de Monterrey-El porvenir		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Maria Eugenia Fuentes		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1880

6159

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0285-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1857-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Escuela Normal Superior de Monterrey-El porvenir		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1881

6960

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0285-22	
FECHA DE REPORTE	25/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1858-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Escuela Normal Superior de Monterrey-El porvenir		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de árbol		
FECHA DE PRODUCCION	17/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FQS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1882

6161

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0285-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1859-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Escuela Normal Superior de Monterrey-El porvenir		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Poteca de Ahuyama		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1883

6162

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0285-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1860-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Escuela Normal Superior de Monterrey-El porvenir		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1884

6463

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0285-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022.

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1861-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Escuela Normal Superior de Monterrey-El porvenir		
FECHA DE MUESTREO	11/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Julianas		
FECHA DE PRODUCCION	11/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1885

6964

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0286-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1862-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Las Mercedes- Rojas Pinilla		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1886

6165

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0286-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1863-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Las Mercedes- Rojas Pinilla		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Natalia Ortiz		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1887

6166

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0286-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1864-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Las Mercedes- Rojas Pinilla		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1888

6167

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0286-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1865-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Las Mercedes- Rojas Pinilla		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	jugo de tomate de árbol		
FECHA DE PRODUCCION	17/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello séco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1889

6168

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0286-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE				IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez			NUMERO DE MUESTRA	1866-22		
NIT	24.227.103-3			FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150			FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Las Mercedes- Rojas Pinilla		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Poteca de Ahuyama		
FECHA DE PRODUCCION	17/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1890

6769

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0286-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1867-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Las Mercedes- Rojas Pinilla		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1891

6770

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0286-22**
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1868-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:55 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150		17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E. Las Mercedes- Rojas Pinilla		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga Frita		
FECHA DE PRODUCCION	17/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1892

6171

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0287-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1869-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar "El Chire"- Jorge Eliecer Gaitán		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1893

6172

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisiòn: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0287-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1870-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar "El Chire"- Jorge Eliecer Gaitán		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Maria Castañeda		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1894

6173

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0287-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1871-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar "El Chire"- Jorge Eliecer Gaitán		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1895

6174

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0287-22	
FECHA DE REPORTE	25/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1872-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar "El Chire"- Jorge Eliecer Gaitán		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	17/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1896

6475

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0287-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1873-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar "El Chire"- Jorge Eliecer Gaitán		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y repollo		
FECHA DE PRODUCCION	17/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1897

6176

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0287-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1874-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar "El Chire"- Jorge Eliecer Gaitán		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1898

6777

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0287-22
FECHA DE REPORTE	25/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1875-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/11/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-11-2022 al 25-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar "El Chire"- Jorge Eliecer Gaitán		
FECHA DE MUESTREO	17/11/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Sudado		
FECHA DE PRODUCCION	17/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1899

ANEXO 46
Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos.

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

6179

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

1901

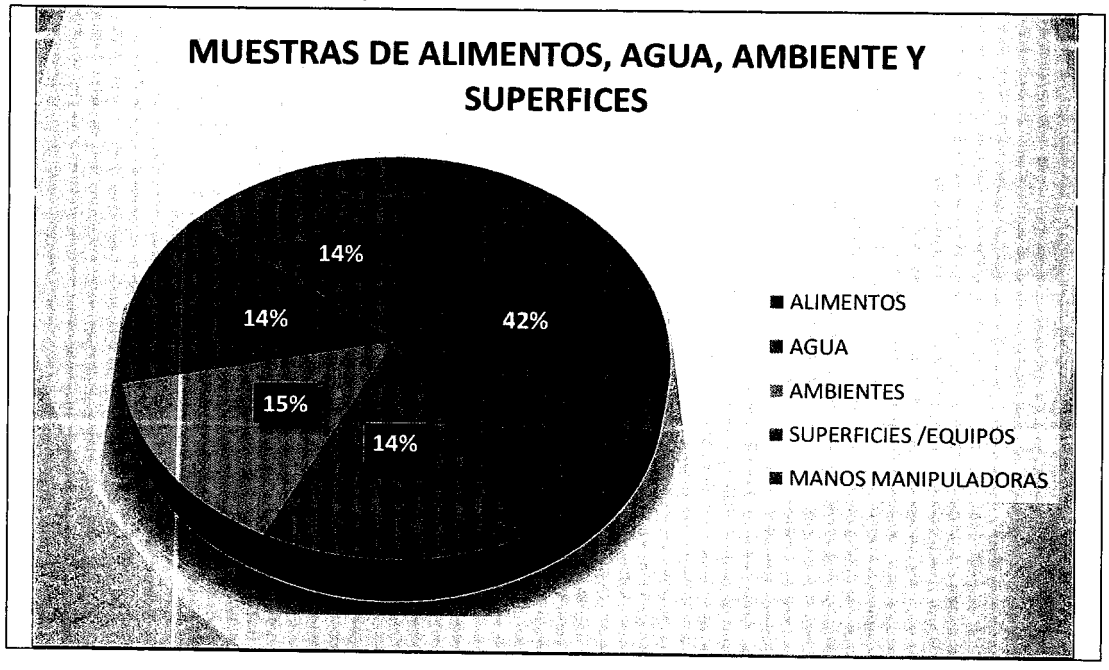
INFORME MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 02 DE DICIEMBRE DE 2022
MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES

Tabla No. 1. Muestras Analizadas mes de noviembre de 2022

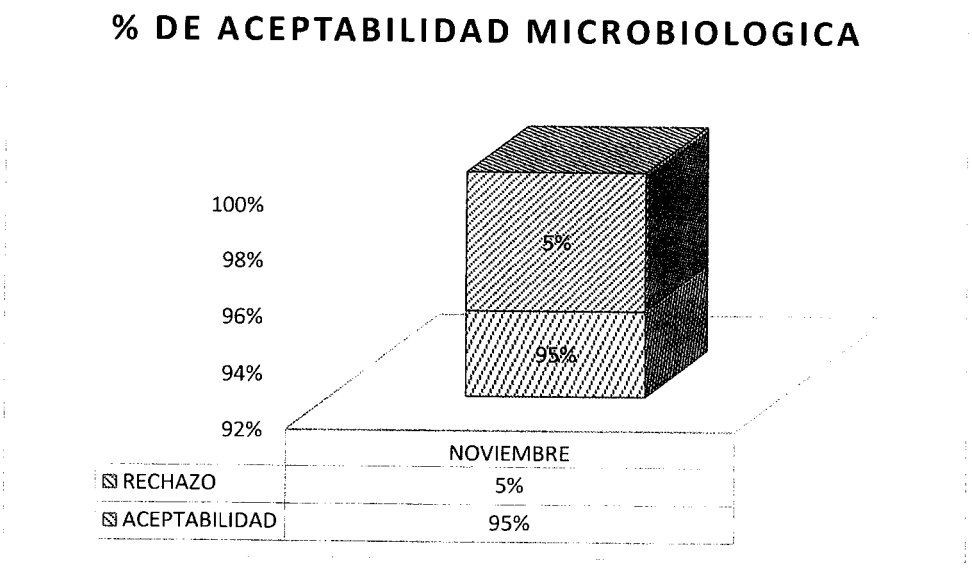
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 02 DE DICIEMBRE DE 2022	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	78	42
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	23	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	23	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	23	14
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.-	AMBIENTE	24	15

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS MES DE NOVIEMBRE DE 2022

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



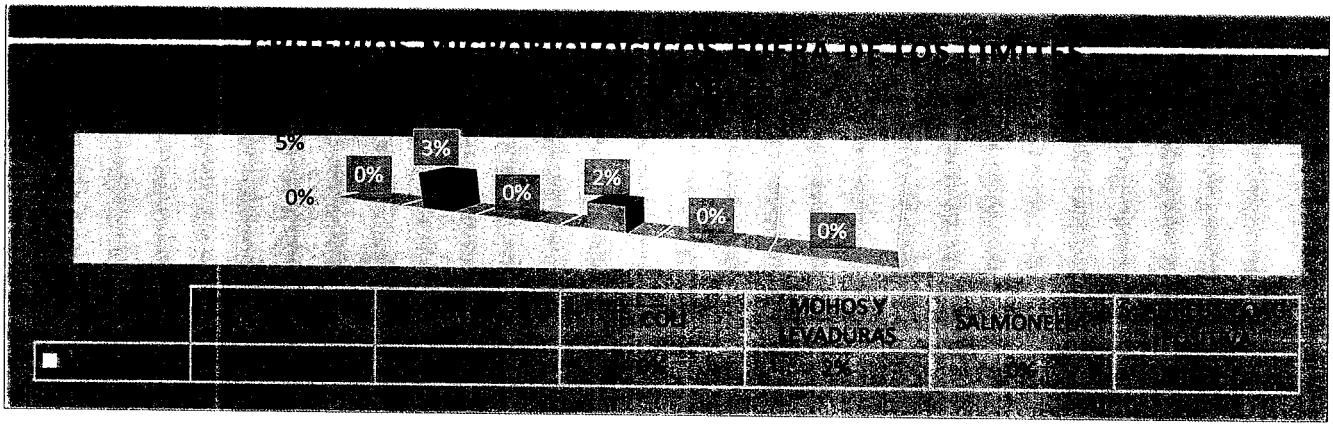
Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De las 78 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en veintitrés (23) Unidades de servicio, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 95% de aceptabilidad microbiológica, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de noviembre de 2022.

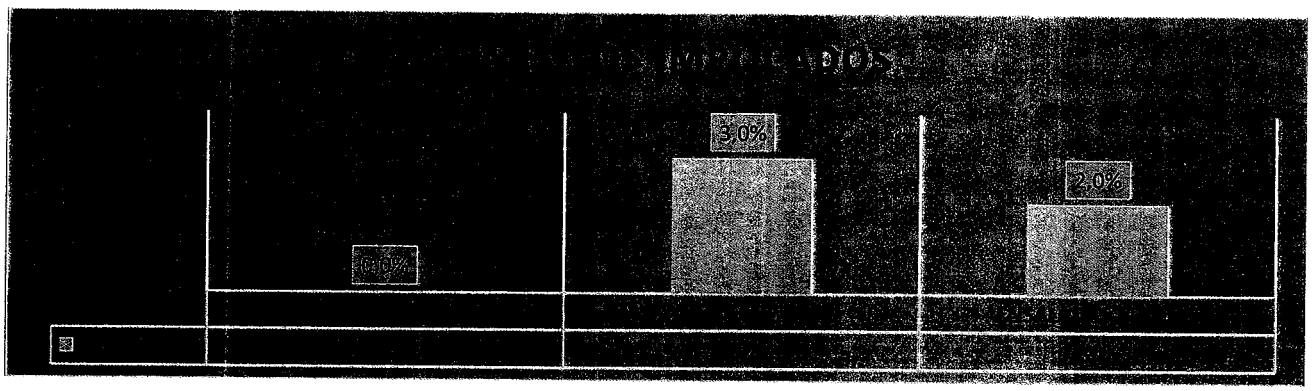
Grafica No. 3. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.



OBSERVACIONES:

De las 74 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en veintitrés (23) Unidades de servicio, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 95% de aceptabilidad microbiológica, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de noviembre de 2022.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto de informe periodo: del 01 de noviembre al 02 de diciembre de 2022 se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados coliformes y presencia de mohos y levaduras o indicadores de la durabilidad, estos organismos, o productos metabólicos se presentan en determinados niveles dentro de los alimentos los cuales se utilizan para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio se detectó su presencia en alimentos como jugos y ensaladas crudas, los cuales correspondiente al 3% y 2% del total de las 171 muestras de alimentos analizados, en los alimentos implicados (jugos y ensaladas crudas).

9.2 **ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS ANALIZADAS.-**

En la preparación de ensaladas de verduras crudas y jugos de frutas, las materias primas se someten a procesos como el pelado, el rebanado, el picado y/o el troceado. Estas maniobras incrementan la posibilidad de contaminación o bien proporcionan un medio adecuado para el crecimiento de microorganismos. Por ello es de relevante importancia que las verduras y frutas sean lavadas y desinfectadas minuciosamente para minimizar los peligros microbianos que pudieran estar presentes. Cabe mencionar que los desinfectantes químicos pueden ser aplicados para reducir el número de microorganismos en los alimentos siempre y cuando no representen un peligro químico en el alimento listo para consumirse.

Debido a la importancia para la inocuidad de los alimentos elaborados, se aseguró que el agua y su sistema de abastecimiento, cumplieran con la calidad mínima necesaria a través de potabilización artesanal, teniendo en cuanta que este es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario.

El agua es utilizada generalmente para:

- Los procesos de limpieza y sanitización de superficies.
- Aseo personal.
- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.

Todos estos procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación.

- **RECUENTO DE STAPHILOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA**

El Staphylococcus aureus, es un microorganismo patógeno presente en la piel de animales y personas, además en sus fosas nasales y gargantas. Pese a su amplia distribución y a la facilidad con la que llega a los alimentos y extiende una eventual contaminación, sus efectos son agudos y aparatosos. Los manipuladores de alimentos pueden evitar su rápida extensión con medidas preventivas y buenas prácticas higiénicas.

- **CONTROL DE MANIPULADORES**

Fue importante el control de los manipuladores, con el empleo de gorros y tapabocas, con la debida utilización especialmente de tapabocas para evitar que los manipuladores dejaran libres sus fosas nasales, para evitar la salida de *S. aureus,* forzándose a tapar completamente boca y nariz.
El riesgo inminente que se tiene en el programa de alimentación escolar "Modalidad preparada en sitio", debido a una inadecuada manipulación puede suponer un peligro importante para la salud de los consumidores en las diferentes Unidades de Servicio.
Los procesos de capacitación fueron reforzados con el fin de que el personal manipulador entendiera que no se deben descuidar los principios básicos de manipulación de alimentos ya que toda manipulación supone un peligro, por lo que se extremaron todas las medidas de higiene personal, para evitar la trasmisión de patógenos entre las superficies y/o alimentos entre sí.

9.3 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS.

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los

estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por **El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022,** el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

CONCLUSIONES

El desarrollo tecnológico de los últimos años con respecto a los alimentos, es un esfuerzo que hace el operador del programa PAE, acompañado por una adecuada capacitación al personal manipulador con el fin de preservar la calidad del producto. Los resultados microbiológicos fuera de los límites admisibles (3%) en alimentos obtenidos en un total de 331 muestras reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El programa de muestreo aplicado por la firma interventora define el procedimiento de captación de muestras y fijar los criterios de decisión (aceptación o rechazo del lote), basándose en el análisis de un número preestablecido de unidades de muestra mediante métodos especificados (331). Para esto es imprescindible que las unidades de muestra seleccionadas sean representativas del lote al que pertenecen y, además, que se tomen al azar, es decir de forma aleatoria, para que tengan toda la misma probabilidad de ser elegidas como componentes de la muestra.

La muestra representativa utilizada, es aquella cuyas características son tan similares como sea posible, a las del lote de donde procede, es decir, en la muestra elegida han de estar representados, y en la misma proporción, todas las unidades aplicativas que componen las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Si las muestras no son apropiadamente recolectadas y manejadas de una forma aséptica, o no son representativas del lote muestreado, los resultados del laboratorio no tendrán sentido.

El objetivo de la toma de muestra es suministrar información sobre las características microbianas de los alimentos, que teniendo en cuenta criterios previamente convenidos, puedan ser útiles para la aceptación o rechazo de los lotes. Dicho objetivo determinará los detalles del procedimiento tales como tamaño de muestra, frecuencia, punto de recogida y la hora de la toma de muestra.

PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

ANEXO 47
Informe de seguimiento al programa continuo de capacitación a manipuladoras de alimentos

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

OBJETO:

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION DE PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA

6188

23808

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

OBJETO:

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ANEXO 60

Cronograma de capacitación a personal manipulador de alimentos

6789

	PLAN DE CAPACITACION			
	FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
	01-09-2022	N.A.	1	14 de 14

CRONOGRAMA CAPACITACION

CRONOGRAMA DE CAPACITACION						
INGENIERO PAE	TEMA	MUNICIPIOS	NUMERO DE MANIPULADORAS	FECHA	HORA	LUGAR
ING. ALFONSO PIRATEQUE	HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS	SALINA	10	04/11/2022	2:00 PM	COLEGION JUAN JOSE RONDON
		OROCUE	25			
		SACAMA	8			
		HATO COROZAL	55			
		PAZ DE ARIPORO	55			
		MONTERREY	13	05/11/2022	9:00 AM	COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN
		TAURAMENA	33			
		SABANALARGA	13			
		VILLANUEVA	14			
		PORE	24	06/11/2022	1:00 PM	COLEGIO PRINCIPAL LA YOPALOSA
		SAN LUIS DE PALENQUE	34			
		TRINIDAD	45			
		TAMARA	23			
		NUNCHIA	40			
		AGUAZUL	50	07/11/2022	9:00 AM	CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA
		MANI	35			
		RECETOR	9			
		CHAMEZA	12			

3140

6790

23870

CONSORCIO 2022 ALIMENTANDO SUEÑOS	La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Es el Tiempo de Casanare		**CÓDIGO:** CON-PAE-2022
	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 de 2022		
	INFORME DE AVANCE No. 2		**VERSIÓN:** 01
PERIODO:	**DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 02 DE DICIEMBRE DE 2022**		**FECHA:** 01/09/2022

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

OBJETO:

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ANEXO 61

Plan de capacitación continuada personal manipulador de alimentos

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (608) 6334298
E-mail: gerencia@durangar.com.co

3291

6191

	PLAN DE CAPACITACIÓN			
	FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
	01-09-2022	N.A.	1	1 de 14

CONTRATO 1374

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

OBJETO: ***PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE***

PLAN DE CAPACITACIÓN

Yopal – Casanare
2022

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022
CARRERA 24 No. 12- 72 – Tel: (608) 6334298 - segundo Piso – Yopal Casanare
Email: consorcio@durangar.com.co - gerencia@durangar.com.co

6192

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 3
1. OBJETIVOS 5
1.1. OBJETIVO GENERAL 5
1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 5
2. ALCANCE 5
3. DESARROLLO 5
3.1. RECURSOS 6
3.2. RESPONSABLES 6
3.3. FRECUENCIA 6
3.4. INSTRUCCIÓN 6
3.5. DOCUMENTOS Y REGISTROS MÍNIMOS DEL PLAN DE CAPACITACIÓN 7
4. CHARLAS INSTRUCTIVAS 7
5. FICHA TÉCNICA CAPACITACIÓN CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 9

6193

INTRODUCCIÓN

El programa de capacitación continuada tiene como finalidad dar cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Resolución 0335 de 2021 del ministerio de educación y resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social:

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ARTICULO 11. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

b. La dirección del consorcio tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección del consorcio

ARTICULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

a. Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas

6194

diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente.

c. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

d. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.

e. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

f. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar la capacidad de análisis mediante la identificación de los diversos procedimientos incluidos dentro de los procesos del CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, en el aprendizaje de la normatividad legal vigente.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aplicar las medidas higiénicas necesarias que permitan la inocuidad de los productos y garantizar que todos los operarios que manipulan los productos cumplan con la reglamentación en cuanto a uso de uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.
- Garantizar la implementación de los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, alistamiento, almacenamiento, transporte y comercialización, con el objeto de garantizar que los productos se manejen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción de alimentos.
- Implementar un proceso de conocimiento y socialización de los diferentes microorganismos que puedan estar presentes en los productos de la empresa, y en las principales causantes de enfermedades de origen alimentario.
- Capacitar mediante mecanismos lúdicos – recreativos al personal operario, frente a las medidas de control que se deben tener en cuenta antes, durante y después del proceso de elaboración de los productos que se realiza en la empresa, enfatizando en procedimientos de limpieza, desinfección higiene, personal, aseo de las instalaciones entre otros.

2. ALCANCE

La capacitación va dirigida a todas las personas que trabajan en la Empresa CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, pero se enfoca especialmente EN LAS MANIPULADORAS que son los encargados de todos los procesos involucrados dentro de la elaboración DE ALIMENTOS "MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y RESIDENCIAS ESCOLARES" EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3. DESARROLLO

6796

3.1. RECURSOS

El **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**, requiere y dispondrá para la ejecución del plan de capacitación de:

Instalaciones Físicas: Para tal fin se contara con un salón adecuado y dotado en las instalaciones del consorcio en la ciudad de Yopal, además se coordinará con los rectores de las diferentes instituciones educativas en las cabeceras municipales el uso de aulas o salones dotadas con sillas adecuadas para los capacitadores realicen la capacitación.

3.2. RESPONSABLES

Representante legal: Es responsable por brindar los recursos necesarios para cumplir con el procedimiento de las jornadas de capacitación de sus empleados.

Coordinación del Área Técnica: Es el responsable de dirigir el plan de capacitación, el cual es ejecutado por profesionales en área de manejo de alimentos componentes encargados de la dirección, coordinación, control y seguimiento del correcto desarrollo del plan de capacitación.

3.3. FRECUENCIA

Las capacitaciones se efectuarán según cronograma propuesto por el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.

3.4. INSTRUCCIÓN

La capacitación se concibe como un proceso con el fin de que se refuercen y adquieran mayores conocimientos actualización y habilidades para la manipulación de alimentos. Los programas de capacitación se han estructurado de acuerdo al nivel básico.

Nivel Básico: Abarca eventos de capacitación dirigidos al conocimiento y/o actualización de los temas referidos a la normatividad resolución 0335 del 23 diciembre de 2021, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social básica de manipulación de alimentos que se basa en la enseñanza de (B,P,M.) Buenas prácticas de manufactura.

6197

3.5. DOCUMENTOS Y REGISTROS MÍNIMOS DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Es importante que los registros de capacitación se llenen especificando el cargo o labor que el operario desempeña, ya que de esta manera se puede hacer un seguimiento de la evolución y aplicación de los conocimientos adquiridos.

4. CHARLAS INSTRUCTIVAS

Las charlas instructivas harán parte del cronograma de capacitación que se realizara por parte del operador CONSORCIO ALIMENTANDO SEUÑOS 2022.

CHARLA Nº 1

TEMA: CAPACITACIÓN RESOLUCION 0335 DE 2021

1. Grupos escolares de acuerdo a los lineamientos de la resolución 0335 de 2021
2. Gramajes de acuerdo a los grupos escolares establecidos en la resolución 0335 de 2021.
3. Practica sobre gramajes de acuerdo a los grupos escolares.
4. Observaciones y correctivos para todos los manipuladores
5. Importancia del lavado de manos
6. Desinfección del ambiente de trabajo

CHARLA Nº 2

TEMA: PROGRAMA OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conceptos de limpieza y desinfección.
2. Diferencia entre limpieza y desinfección.
3. Conceptos y diferencias entre detergente y desinfectante.
4. Formas de uso de detergentes y desinfectantes.
5. Instructivos del programa de limpieza y desinfección.
6. Preparación de soluciones desinfectantes.

6198

CHARLA Nº 3.-

TEMA: FUNCIONES DEL PERSONAL

1. Diríjase a los vestidores y póngase el uniforme limpio y en perfecto estado.
2. Diríjase directamente al lavamanos. Lávese y desinféctese las manos, como se le ha indicado en las diferentes charlas.
3. Al llegar a su sitio desinfecte el ambiente, su delantal y el mesón para que pueda empezar a realizar sus labores.
4. Siempre que lleguen los productos a la institución educativa haga selección de las materias primas, pro grados de maduración y/o permisibilidad.
5. Reúna todos los utensilios, Materias primas, que necesita para la elaboración de su producto. Después de reunidos todos, lávese las manos, y desinféctelas, y diríjase nuevamente a su sitio de trabajo, sin hacer alguna otra tarea que pueda contaminar sus manos y por su puesto el producto.
6. Si ya ha terminado la elaboración de su primer producto de la jornada, recoja todos los utensilios, lávelos y desinféctelos, y ubíquelos en el sitio correspondiente, la basura deposítela en las adecuadas canecas de reciclaje.
7. Al empezar con un nuevo producto, el mesón, los equipos, los utensilios, sus manos y el ambiente deben estar debidamente lavados con agua y jabón y desinfectados para poder para poder empezar con su nueva labor.
8. Solo debe tener un producto en su mesón, de trabajo, no deje utensilios y cosas que no necesite mientras hace su oficio, estas pueden contaminar su producto.
9. Cada vez que cambie de lavar debe realizar el paso 6.
10. Una vez terminadas sus labores, lave, desinfecte y organice, cada uno de los equipos, mesón, ambiente, pisos, paredes, techos y utensilios y déjelos ubicados en el lugar correspondiente.
11. Revise que su puesto ha quedado limpio, desinfectado y organizado, si no es así no salga de la Unidad aplicativa (restaurante escolar) hasta haberlo realizado.

6499

PLAN DE CAPACITACIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
01-09-2022	N.A.	1	9 de 14

FICHA TÉCNICA CAPACITACIÓN CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

TEMA: CAPACITACIÓN EN B.P.M.
DIRIGIDA A: MANIPULADORES DEL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

INTENSIDAD HORARIA: 10 HORAS

OBJETIVO GENERAL: Dar a conocer los nuevos lineamientos de la resolución 0335 de 2021 además las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías los alimentos y productos alimentarios.

CAPACITACIÓN BÁSICA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✓ Lograr que los manipuladores conozcan los lineamientos de la resolución 0335 de 2021
- ✓ Lograr que los manipuladores de alimentos conozcan y apliquen las medidas preventivas en la elaboración de alimentos.
- ✓ Socializar el plan de saneamiento
- ✓ Lograr que los manipuladores realicen de forma segura e higiénica: las operaciones de limpieza y desinfección y llevar a cabo las medidas de control.
- ✓ Dar a conocer el Sistema de Autocontrol a través de formatos y la responsabilidad que le corresponde a cada trabajador en su correcta aplicación.
- ✓ Concienciar a los manipuladores sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- ✓ Conocer la causa que provocan intoxicaciones alimentarias.
- ✓ Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- ✓ Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- ✓ Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- ✓ Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- ✓ Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

CONTENIDO TEMÁTICO

1. Aplicación de la resolución 0335 de 2021 (grupos escolares, gramajes y lienamientos9
2. Hábitos higiénicos del manipulador de alimentos: higiene personal, uso de dotación adecuada, etc.
3. Calidad alimentaria
4. Alteraciones de los alimentos:
5. Practicas higiénicas para la manipulación de alimentos
6. Peligros alimentarios
7. Contaminación microbiana
8. Capacitación en el diligenciamiento de registros de control
9. Procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección.
10. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución delas instalaciones, iluminación, ventilación.
11. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
12. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.

6800

13. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
14. Conservación de los alimentos
15. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas para el desarrollo del Plan de Saneamiento.
16. Legislación sanitaria vigente.

METODOLOGÍA:

La participación y el trabajo realizado por los manipuladores de alimentos.

- Videos alusivos a las normas higiénicas.
- Video de 4 normas para la correcta manipulación de alimentos.
  - ✓ Presentación en video vean de los contenidos temáticos.
  - ✓ Taller práctico de las actividades diarias

REALIZADO: ING. ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO

APROBADO: DOC. PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA

6207

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

TEMA: MANEJO Y USO DEL AGUA POTABLE EN BOLSA	**INTENSIDAD HORARIA:** Charla de 15 minutos

CAMPAÑA DE CONSUMO DE AGUA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

OBJETIVO GENERAL

Promover el consumo de agua potable en las instituciones educativas del Departamento donde se presta el servicio de alimentación escolar.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Incorporar acciones de información y comunicación en el PAE para la promoción de cultura alimentaria en el comedor escolar.
- Sensibilizar frente a la importancia del mensaje 6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
- Aumentar el consumo del agua entregada en el programa de alimentación escolar – PAE.
- Sensibilizar frente a la adecuada disposición final del empaque del agua en bolsa.

JUSTIFICACIÓN

La campaña de promoción de hábitos y estilos de vida saludables usando como herramienta base las Guías Alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana mayor de 2 años - GABA va dirigida a la población beneficiaria del Programa de alimentación escolar – PAE del Departamento de Casanare, padres de familia y las manipuladoras de alimentos como actor principal en la disponibilidad de alimentos en la mesa de los titulares de derecho.

CONTENIDO TEMÁTICO

1. Introducción.
2. Infografía 04. Beneficios del agua
3. Mensaje 6 de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA.

INTRODUCCIÓN

La Conferencia Internacional de Nutrición organizada por FAO/OMS en Roma en 1992, identificó estrategias y acciones para mejorar el estado nutricional y el consumo de alimentos a nivel mundial. El Plan de Acción para la Nutrición, adoptado por los países en dicha conferencia, incluyó una sección titulada "Fomento de Dietas y Modos de Vida Sanos", en el cual los gobiernos fueron instados a proveer orientación al público elaborando Guías Alimentarias para diferentes grupos de edad y estilos de vida de las poblaciones de cada país.

Luego, en el 2004, la OMS propuso la "Estrategia Mundial de Alimentación, Actividad Física y Salud", que alienta a los gobiernos a formular y actualizar directrices nacionales en materia de alimentación, teniendo en cuenta la evidencia científica proporcionada por fuentes nacionales e internacionales.

Por lo anterior, el país cuenta desde el año 2000 con Guías Alimentarias para la población colombiana menor y mayor de dos años, y para gestantes y madres en lactancia. Las Guías Alimentarias son un

6803

CONSORCIO 2022 ALIMENTANDO SUEÑOS	La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Es el Tiempo de Casanare – Productivo Equitativo Sostenible		**CÓDIGO:** CON-PAE-2022
	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 de 2022		
	INFORME DE AVANCE No. 2		**VERSIÓN:** 01
PERIODO:	**DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 02 DE DICIEMBRE DE 2022**		**FECHA:** 01/09/2022

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

OBJETO:

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ANEXO 61.1

Informe de capacitación a personal manipulador de alimentos periodo del 1 de noviembre al 02 de diciembre de 2022

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (608) 6334298
E-mail: gerencia@durangar.com.co

6204

INFORME CAPACITACION CONTRATO 1374 DE 2022

OPERADOR:	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**
MUNICIPIOS DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD	AGUAZUL, MANI, RECETOR, CHAMEZA, SAN LUIS DE PALENQUE, TRINIDAD, TAMARA, NUNCHIA, SABANALARGA, VILLANUEVA, TAURAMENA, MONTERREY, SACAMA, SALINA, PAZ DE ARIPORO, PORE Y OROCUE.
TOTAL MANIPULADORAS	498
CAPACITADOR:	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
HORARIO:	9 am a 12 m 1 pm a 4 pm 2 pm a 5 pm
DURACION:	3 horas

FECHA CAPACITACION	FECHA EMISION INFORME	TIPO DE EVENTO
NOVIEMBRE	16 DE NOVIEMBRE 2022	PLAN DE CAPACITACION

METODOLOGIA DE LA CAPACITACION

Se realizó convocatoria general a las manipuladoras de alimentos, donde se ubicó un punto estratégico aledaño al municipio para la capacitación, con el fin de que asista el 100% del personal, esta se realizó mediante presentación de diapositivas donde se pretende desarrollar las temáticas propuesta acorde al plan de capacitación.

Se resuelven dudas por parte de las manipuladoras, dando solución a las mismas.

TEMAS TRATADOS

- ✓ Hábitos saludables.
- ✓ Estrategias de minimizar los desperdicios de alimentos preparados.

DESARROLLO

Las capacitaciones se llevaron a acabo en los municipios de Paz de Ariporo, Orocue, Sabanalarga, Nunchia, Pore y Aguazul se contó con la asistencia del 100% de las manipuladoras y se realizó de la siguiente manera:

Noviembre:

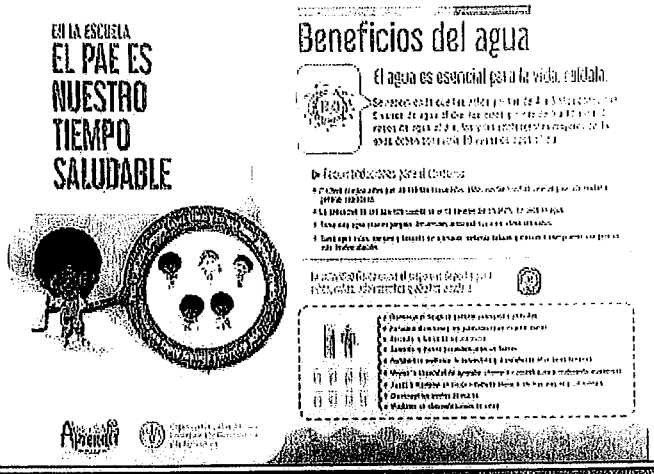
FECHA	MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD
04 de noviembre	Salina, paz de ariporo, hatocorozal, orocue y sacama
05 de noviembre	Tauramena, sabanalarga, monterrey y villanueva
06 de noviembre	Nunchia, tamara, pore, trinidad y san luis de palenque.
07 de noviembre	Chameza, recetor, mani y aguazul.

3192

6202

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS NO. 1374 DE 2022

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.



ACTIVIDAD	RESPONSABLE	RESULTADO
1. Desarrollo de material informativo (cartel)	Nutricionista operador	Impresión de infografía.
2. Capacitación al personal supervisor	Nutricionista operador	Presentación en diapositivas y explicación del material informativo. Asistencia a capacitación.
3. Focalización y Charla dirigida a población beneficiaria del programa PAE de las diferentes Instituciones educativas del Departamento, padres de familia y manipuladoras de alimentos. Asistencia a CAE.	Nutricionista operador y supervisores de campo	Registro fotográfico e informe de la actividad.

Es importante mencionar que el cronograma para realizar las charlas dependerá de las fechas propuestas por los Comités de alimentación escolar, para el caso de los padres de familia.

			FIRMA
Elaboró:	SANDY NATHALIA ORTEGA PIMIENTO	Nutricionista Consorcio Alimentando Sueños 2022	
Revisó:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR	Nutricionista Interventoría	
Aprobó:	AURORA PINTO RAMÍREZ	Nutricionista SED	

6205

INFORME CAPACITACION CONTRATO 1374 DE 2022

CONCLUSIÓN GENERAL

Se realizo capacitacion a las manipuladoras de alimentos con el fin de adoptar estrategias de habitos saludables, a modo de promover una alimentacion sana donde se incluyan las frutas y las verduras, beber agua, disminuir el consumo de sodio y azucares, para minimizar las enfermedades crónicas, dormir bien con el fin de obtener beneficios para nuestro organismo y un mayor rendimiento en nuestras actividades diarias, la importancia lavado de manos para prevenir la transmisión de enfermedades infecciosas, promover el ejercicio físico y así evitar el sedentarismo; todos estos temas son de gran importancia para mejorar la calidad de vida de las personas.

se abordó también el tema de las estrategias de minimizar el desperdicio de alimentos preparados en los restaurantes escolares, teniendo en cuenta la planificación de los menús del día, calcular adecuadamente las cantidades que se va a comer, hora de entrega de los alimentos a los beneficiarios, darles el tiempo necesario para el consumo e instruirlos en los beneficios de consumir todos los componentes de los menús; tener en cuenta los alimentos menos apetecidos por los niños, almacenar adecuadamente los alimentos, diferenciar entre la fecha de vencimiento y la de consumo preferente, , colocar los alimentos más viejos delante de los nuevos, no tirar a la basura las frutas y verduras que se vean magulladas estas se puede seleccionar y clasificar.

Según la solicitud realizada de manera verbal por parte de las manipuladoras de la modalidad residencia, nos manifiestan que las tostadas que se le entrega a los niños de acuerdo al gramaje establecido en la minuta patrón, supera la capacidad de consumo de los niños, solicitan disminuir la cantidad de tostadas debido a que se ha evidenciado el desperdicio de estas.

ANEXOS:
Registro de Reunion y Capacitacion.

REALIZO

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP. No. 2225474957CNT

ING. ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO

3713

6206

		REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION			
		Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1
Capacitacion:	**X**	**Reunion Semanal:**		**TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.**	
Charla:		**Otro:**			
Curso:				**Fecha: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022**	**Duracion: 2 HORAS**
Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE				**Lugar: COLEGIO SAN JOSE RONDON (PAZ DE ARIPORO)**	

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	NILDA ELOINA MORENO FLOREZ	1117458115	MANIPULADORA	Nilda Moreno
2	FLOR MARIA ALARCON DAZA	1099552473	MANIPULADORA	Flor Alarcon
3	VIVIAN YULIETH PUERTA CORDOBA	1006499738	MANIPULADORA	Vivian Puerta
4	MARIA ELVECIA HINOJOSA NAVAS	30020504	MANIPULADORA	
5	ALIDA ROSA REBOLLEDO	1117458609	MANIPULADORA	ROSA REBOLLEDO
6	LUZ MARIELA ANGULO SANTANA	1115852224	MANIPULADORA	Luz mariela A
7	ELCY LOPEZ MOLINA	23.794.790	MANIPULADORA	Elcy lopes.
8	DEYFRA ARAMINTA SANDOVAL MORALES	1115857300	MANIPULADORA	
9	LUZ ENEIDA TAPIAS ALARCON	47437787	MANIPULADORA	Luz Eneida
10	MARLENY LOPEZ MOLINA	23795600	MANIPULADORA	Marleny Lopez
11	MARILY ROMERO CUEVAS	1115850821	MANIPULADORA	Manly Romero
12	IRIS ELIANA CAMARGO SANTOS	1116858386	MANIPULADORA	IRIS CAMARGO
13	LUZ DARY CORDOBA	1116992568	MANIPULADORA	Luz Cordoba.
14	GISED NAYIVE NARANJO	23795163	MANIPULADORA	Gised Nayive.
15	ALBA CONSUELO ALVARADO GUZMAN	47396105	MANIPULADORA	ALBA ALVARADO
16	LIGIA TUMAY ORTIZ	23794774	MANIPULADORA	Ligia Tumay
17	MAYRA ALEJANDRA LEON JIMENEZ	1118649170	MANIPULADORA	Alejandra Leon
18	MARTHA MATILDE AVILA PEÑA	24230597	MANIPULADORA	Martha A
19	YENY DEL SOCORRO VALENCIA ARIAS	1039680481	MANIPULADORA	Yeny del socorro
20	MARLENY PRADA CASTRO	1118648570	MANIPULADORA	Marleny Prada.
21	CHIQUINQUIRA ESTEPA MANRIQUE	24100419	MANIPULADORA	chiquinquira M.
22	LUZ DARY CORREA ACHAGUA	1118648560	MANIPULADORA	Luz Dary Correa
23	MERCEDES SALCEDO CASTILLO	68306375	MANIPULADORA	Mercedes Salcedo
24	YERALDYN CHACON GOMEZ	1118651072	MANIPULADORA	Yeraldin enchacón

Hora Inicia: 2:00 PM **Hora Finaliza: 5:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
FIRMA EXPOSITOR
CC No 2225474957CNT

3994

6207

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

Lugar: COLEGIO SAN JOSE RONDON (PAZ DE ARIPORO)

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	LUZ MERY GUACARAPARE PONARE	30937586	MANIPULADORA	Luz MERY
2	STELLA BARRETO HERNANDEZ	1032410576	MANIPULADORA	Stella Barreto
3	LUZ MERY TORRES DIAZ	1117325108	MANIPULADORA	Luz Mery Torres
4	DAVID ALEJANDRO BARRERA GARCIA	1007495399	MANIPULADORA	
5	MARLENY CAMACHO LUNA	23835944	MANIPULADORA	Marleny Camacho
6	YEIDY CATERINE MARQUEZ ESPINOSA	1125549642	MANIPULADORA	Caterine Marquez
7	ELVIA MARTINEZ RODRIGUEZ	30218827	MANIPULADORA	No Firma.
8	EILEHEN JATIN CRESPO	1006554392	MANIPULADORA	Eilen Jatín C.
9	HAIDY ESPERANZA PIRIACHE BURGOS	1006450338	MANIPULADORA	HAIDY PIRIACHE
10	DEISY ALFONSO RODRIGUEZ	1118547127	MANIPULADORA	
11	YADIRA ISABEL MESA SANCHEZ	33647033	MANIPULADORA	YADIRA Isabel
12	MARIA ELENA CHAPARRO BARRERA	1006558298	MANIPULADORA	Maria Elena
13	DIANA PATRICIA LUNA PEREZ	1118540040	MANIPULADORA	DIANA LUNA
14	MARIA OLAIRA MESA	46366115	MANIPULADORA	Maria mesa
15	SILVIA PATRICIA ARROYO HERNANDEZ	1101449235	MANIPULADORA	Silvia Arroyo
16	ANA GELY CARDENAS FLOREZ	1193072359	MANIPULADORA	
17	KEVIN EDUARDO PEREZ JIMENEZ	1007495209	MANIPULADORA	Kevin Perez
18	ANA ROCIO GUZMAN DEVIA	1096197493	MANIPULADORA	Ana Guzman
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 2:00 PM | **Hora Finaliza: 5:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2206474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3195

6208

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Lugar: COLEGIO SAN JOSE RONDON (PAZ DE ARIPORO)

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	SADITH MARITZABE TARACHE ORTIZ	1006562701	MANIPULADORA	
2	MARIA FERNANDA CASTILLO SUA	1115865306	MANIPULADORA	Maria Castillo
3	MARTHA CATALINA MILLAN BARRERA	23791630	MANIPULADORA	Catalina Millan
4	YIDNELY JIMENEZ DEDIOS	1115851670	MANIPULADORA	Yidnely Jimenez
5	DIANA MARITZA GARRIDO YUSTRE	1193143535	MANIPULADORA	Diana Maritza G.
6	CARMEN NUBIA RAMIREZ TOBAR	47425197	MANIPULADORA	Mireya Silva
7	DANIELA FUENTES HUERTAS	1115863670	MANIPULADORA	DANIELA FUENTES
8	MARIBEL PAREDES	1115851490	MANIPULADORA	Maribel Paredes
9	ROSA ISABEL CORDOBA	35327444	MANIPULADORA	Rosa Isabel C
10	LUZ MARLENY GALINDO DIAZ	1115850412	MANIPULADORA	Luz Mery Gal.
11	YOLDYS ALMEIDA SILVA	47395334	MANIPULADORA	Yoldys Almeida.
12	LUZ AMPARO GUEVARA TOQUICA	30520036	MANIPULADORA	Luz Amparo Guevara
13	SANDRA PAOLA SUAREZ	1119948116	MANIPULADORA	SANDRA PAOLA SUAREZ
14	NANCY JOHANNA JERONIMO HERNANDEZ	1115854170	MANIPULADORA	Nancy Johanna J.
15	ALBA YANETH MARQUEZ DURAN	1119667777	MANIPULADORA	Alba. Marquez
16	ZULMA LILIANA BARRERA MARTINEZ	47395636	MANIPULADORA	Zulma Barrera
17	GLADIS ESTEPA CAMACHO	23795347	MANIPULADORA	Gladis Estepa
18	MARJELY JOSEFINA BARROSO ACURERO	1267842	MANIPULADORA	Josefina Barroso
19	KAREN ANDREA CUBIDES RIAÑO	1115862284	MANIPULADORA	KAREN CUBIDES
20	YENY ROJAS AHUMADA	1115850393	MANIPULADORA	YENI ROJAS
21	MIREYA SIVO META	47395124	MANIPULADORA	Mireya Sivo
22	MARIA DEL CARMEN ACHAGUA BASTILLA	23794532	MANIPULADORA	Maria del carmen A
23	ANA ROSA ACHAGUA BASTILLA	23795237	MANIPULADORA	Ana Rosa
24	YECNELIA IBICA IVICA	1115856880	MANIPULADORA	Yecnelia Ibica
25	ELBA CONSUELO FLOREZ NIEVES	47395467	MANIPULADORA	Elba Consuelo F

Hora Inicia: 2:00 PM

Hora Finaliza: 5:00 PM

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Nutricionista Dietista
T.P. 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3796

6209

~~2387~~

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Lugar: COLEGIO SAN JOSE RONDON (PAZ DE ARIPORO)

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	BELQUIS XIOMARA GUTIERREZ AGUILAR	47395568	MANIPULADORA	Belquis Xiomara G.
2	MARY AUDELY CUBURUCO SANCHEZ	41251511	MANIPULADORA	Mary Cuburuco S.
3	YERBY NADYS CALDERON INFANTE	47420281	MANIPULADORA	Yerbinedis Calderón
4	INGRI LORENA ALVARADO PEREZ	1116615793	MANIPULADORA	Ingri Lorena Alvarado
5	YICELA ARISMENDI	47426471	MANIPULADORA	Yicela Arismendy
6	NUBIA TUAY SOGAMOSO	1116662414	MANIPULADORA	Nubia Tuay
7	CARMEN ALEYDA ARISMENDY	41250459	MANIPULADORA	Carmen Aleida
8	NURY CLAUDELY FERREIRA JIMENEZ	47442033	MANIPULADORA	NURY FERREIRA
9	NELLY SOLEDAD AREVALO ARAQUE	1118555666	MANIPULADORA	Nelly Arevalo
10	YENI KATHERINE CELY NIETO	1006414957	MANIPULADORA	Katherine Cely
11	SAUDIA MARIA EDELMIRA RANGEL GUANAY	1115854474	MANIPULADORA	Saudia Rangel
12	ADILY CAMARGO ARIAS	1115852250	MANIPULADORA	Adily Camargo
13	GLORIA CONSUELO RAMIREZ PERAZA	47396081	MANIPULADORA	Gloria. Consuelo
14	CLAUDIA MILENA BACHILLER GUEVARA	35261919	MANIPULADORA	Claudia Milena B.
15	NANCY NAVAS	51653289	MANIPULADORA	Nancy Navas
16	YULI YAMILE PERAZA DELGADILLO	1006414671	MANIPULADORA	Yalile Reyes
17	LIDA YAZMIN COMAYAN DUARTE	1115858773	MANIPULADORA	LIDA COMAYAN.
18	DIDIS HOLANDA CANTOR OVEJERO	1115858259	MANIPULADORA	Didis Holanda
19	CLAUDIA PULIDO CHAVITA	40215435	MANIPULADORA	Claudia Pulido
20	YALILE REYES GUANAY	1006562757	MANIPULADORA	Yalile Reyes
21	ADRIANA LEMUS ACOSTA	1006413603	MANIPULADORA	ADRIANA LEMUS.
22	COLOMBIA AGUDELO	23794293	MANIPULADORA	Colombia Becerra
23	DEINYS NORELBY BECERRA GARCIA	47395827	MANIPULADORA	Deinys
24	FANCY LILIBETH SARMIENTO CORSE	1033687335	MANIPULADORA	Fancy L Sarmiento
25	INGRID MAYLE PEREZ GARRIDO	1015406896	MANIPULADORA	Ingrid Perez
26	YISLENY SHAQUIRA LOPEZ BENITEZ	1115862874	MANIPULADORA	Yisleny Lopez

Hora Inicia: 2:00 PM | **Hora Finaliza: 5:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT
FIRMA EXPOSITOR

3797

6270

~~23830~~

		REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION			
		Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
		CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO SAN JOSE RONDON (PAZ DE ARIPORO)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	ANAIZ GONZALEZ GUTIERREZ	1116856639	MANIPULADORA	Anaiz Gonzales
2	MARISELA CARRERO BERNAL	23795289	MANIPULADORA	MARISELA CARRERO
3	INES YORLEY ANAVE RIVEROS	23710528	MANIPULADORA	Ines Anave.
4	GLORIA YURLEY SILVA	1006559092	MANIPULADORA	Gloria Silva
5	DARYS MARITZA CARVAJAL YUSTRE	1119510818	MANIPULADORA	Darys Maritza
6	ANA ZULEMA JERONIMO NIEVES	1115850205	MANIPULADORA	Ana Jeronimo.
7	DERLYS GENITH GARCIA BARRIOS	30022448	MANIPULADORA	DERLYS GENITH
8	DORCAS TAVITA HIDALGO BUSTAMANTE	30022378	MANIPULADORA	Dorcas Hidalgo
9	LEIDY YURIED LEON GUALDRON	1118538291	MANIPULADORA	Leidy Yuried L.
10	LUZ DELY CRESPO CARVAJAL	68241654	MANIPULADORA	Luz Dely Crespo
11	MARITZA CASTILLO RAMON	68292064	MANIPULADORA	Maritza Castillo.
12	FLOR INES ULEJELO	68241749	MANIPULADORA	Flor Ines U
13	DIANA FERNANDA NIÑO PRIETO	1118650581	MANIPULADORA	Diana Fernanda U.
14	NELCY VELASQUEZ ACEVEDO	1115856444	MANIPULADORA	Nelcy Velasquez
15	MARIA CRISTINA CASTAÑEDA PEREZ	23705001	MANIPULADORA	MARIA CASTAÑEDA
16	JULY KATHERINE MORALES RODRIGUEZ	1057607748	MANIPULADORA	
17	MIRTA AUDENI DUARTE BETANCOURHT	1118774323	MANIPULADORA	
18	MIREYA HUERTAS MECHE	23710304	MANIPULADORA	Mireya Huertas.
19	LUDDY GISELA SANABRIA ROA	1006414496	MANIPULADORA	Gisela Sanabria.
20	LUZ DARY PATARROYO ROJAS	1118649408	MANIPULADORA	Luz Dary P.
21	NORIDA MAYERLI MARTINEZ LOPEZ	1115913186	MANIPULADORA	Norida Martinez.
22	MARITZA SANTOS ARENAS	1006559206	MANIPULADORA	Maritza Arenas
23	ALBA YANETH HEREDIA SANTOS	1115851091	MANIPULADORA	
24	LUDY XIOMARA MOJICA SOCHA	1115860878	MANIPULADORA	Ludy Xiomara.
25	LEIDI MARYELY MONTAÑEZ EGUE	33480811	MANIPULADORA	Leidy M.
26	DERLY MAGALY NUÑEZ DURAN	1006559208	MANIPULADORA	Derly M.

Hora Inicia: 2:00 PM | **Hora Finaliza: 5:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3098

6271

23837

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO SAN JOSE RONDON (PAZ DE ARIPORO)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	MARTHA LUCIA ROMERO	23523319	MANIPULADORA	Martha Lucia R.
2	ANA IRIS FUENTES SUA	1015479964	MANIPULADORA	Ana Iris Fuentes.
3	ANA ISBELIA RODRIGUEZ BARON	23684361	MANIPULADORA	Ana Isbelia R.
4	BERNARDA REAY CUEVAS	23684378	MANIPULADORA	Bernarda Reay.
5	MARELIX QUINTERO ANTOLINEZ	1116020319	MANIPULADORA	Xxxelix Quintero
6	MARIA ERMINDA MARTINEZ MARQUEZ	68306234	MANIPULADORA	Maria Martinez M.
7	MARIA DEL SOCORRO COTRINA CUY	23684388	MANIPULADORA	Maria del Socorro
8	ANDREA CELINA POBLADOR CARRILLO	1002270079	MANIPULADORA	Andrea Celina P.
9	EVA POBLADOR BETO	23522493	MANIPULADORA	Eva Poblador
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 2:00 PM | **Hora Finaliza: 5:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3749

6272

23832

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

Lugar: COLEGIO SAN JOSE RONDON (PAZ DE ARIPORO)

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	MARICELA MURCIA PINILLA	46381871	MANIPULADORA	MARICELA MURCIA
2	CARMEN ROSA LIZARAZO NIÑO	23324901	MANIPULADORA	Carmen Rosa L.
3	MARIA FLAVIA INES TALADICHE RISCANEV	52496758	MANIPULADORA	
4	MARIBEL ZAMBRANO RISCANEVO	1116782086	MANIPULADORA	Maribel Zambrano
5	MARIA CONCEPCION ALCANTAR TUNARO	68306886	MANIPULADORA	Maria Concepción A
6	YESICA PAOLA GONZALEZ	1105580028	MANIPULADORA	Yesica Paola G
7	BERTILDA VALDERRAMA CUEVAS	24006237	MANIPULADORA	Bertilda Valderrama
8	DEICY YANETH MORA RODRIGUEZ	23522426	MANIPULADORA	Deicy Yaneth M.
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 2:00 PM | **Hora Finaliza: 5:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP. No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3200

6273

~~23833~~

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 05 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN (SABANALARGA)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	ANGIE YURENY ROMERO PINZON	1118166662	MANIPULADORA	Angie Romero
2	ADIELA PACHECO URBANO	1006558324	MANIPULADORA	Adiela Pacheco O.
3	ZENAIDA GARNICA SALCEDO	1065232343	MANIPULADORA	Zenaida Garnica S
4	ILIA ROCIO MINOTA COPETE	1076385620	MANIPULADORA	Rocio Minota.
5	MARLY TOVAR GARCIA	40219755	MANIPULADORA	MARLY TOVAR
6	ANA ISABEL REINA TATUYA	1125468968	MANIPULADORA	Ana Isabel Reina.
7	JOSEFINA VARGAS ALFONSO	23726711	MANIPULADORA	Josefina Vargas
8	AMALIA MARTINEZ CAVIEDES	1115950255	MANIPULADORA	Amalia Martinez
9	SORAIDA GAONA DIAZ	1118166302	MANIPULADORA	Soraida Gaona
10	RUTH EMILSEN BERNAL VARGAS	23694707	MANIPULADORA	Ruth Emilsen Bernal
11	JOHANA LANCHEROS RODRIGUEZ	1115912154	MANIPULADORA	Johana Lancheros R
12	GLORIA CECILIA RAMIREZ TRIANA	46372827	MANIPULADORA	Gloria Ramirez
13	YOLANDA BOHORQUEZ ARIAS	23415586	MANIPULADORA	Yolanda Bohorquez
14	LILIBAY ROSIRIS RATIVA ROMERO	528122470	MANIPULADORA	Lilibay Rativa
15	YAKELIN MORENO ROJAS	24227803	MANIPULADORA	Yakelin Moreno
16	ZENAIDA LEGUIZAMON TORRES	33625248	MANIPULADORA	Zenaida Leguizamon
17	BRILLITH YICELA MORENO REYES	1006415303	MANIPULADORA	[illegible]
18	HERMELINDA RAMIREZ CUELLAR	52950217	MANIPULADORA	[illegible]
19	EDY MARLEN BERNAL CALDERON	1115912893	MANIPULADORA	Edy Bernal
20	OLGA LUCIA PEREZ FLOR	46370663	MANIPULADORA	Olga Lucia Perez
21	MARTHA YOLANDA VACCA MORENO	1071888273	MANIPULADORA	MARTHA VACCA
22	OLGA CANO DE NARANJO	23739681	MANIPULADORA	Olga Cano

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP. No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

2207

6274

23954

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	**X**	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 05 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN (SABANALARGA)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	PAULA ANDREA GUERRERO VARGAS	1115910309	MANIPULADORA	Paula Guerrero
2	YAQUELINE DIAZ CONTRERAS	1115910315	MANIPULADORA	Yaqueline D.
3	MARTHA INIRIDA MONTEJO GALEANO	1115917772	MANIPULADORA	Martha Montejo
4	LILI PAOLA PAEZ GUERRERO	1115918031	MANIPULADORA	Paola Paez
5	LUZ MARIELA BERMUDEZ CONTRERAS	1115910147	MANIPULADORA	
6	MARTHA EDIT HEREDIA ASTROZ	24231713	MANIPULADORA	MARTHA HEREDIA
7	FLOR ESTELA PINTO ROZO	40045599	MANIPULADORA	Estela Pinto Rozo
8	JENY SIRLEY PINTO MENDOZA	1115910615	MANIPULADORA	Jenny Pinto.
9	CLAUDIA PATRICIA PINTO MENDOZA	33625386	MANIPULADORA	CLAUDIA PINTO M.
10	LUZ MILA MORENO VARGAS	1002262549	MANIPULADORA	Luz Mila Moreno V.
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Nutricionista Dietista
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6275

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 05 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

Lugar: COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN (SABANALARGA)

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	MARTA YANED MENDOZA NOVOA	24231229	MANIPULADORA	Martha Janeth
2	MARIA EUGENIA FRANCO CALDERON	52331350	MANIPULADORA	
3	STELLA DIAZ BARACALDO	39950697	MANIPULADORA	Stella Diaz
4	ANA SIRLEY LINARES URBINA	1118122965	MANIPULADORA	Ana Sirley Linares
5	YENNY EDID SIERRA GONZALEZ	1118123643	MANIPULADORA	Yenny Sierra
6	DIANA ISABEL GONZALEZ CAMARGO	64701577	MANIPULADORA	Diana Gonzalez
7	OLIVA DEL CARMEN CARRILLO LOPEZ	23422708	MANIPULADORA	OLIVA CARRILLO
8	ALBA PATRICIA VELANDIA BELTRAN	41212373	MANIPULADORA	Alba Velandia
10	JEIMY LUCERO GOMEZ MONTEJO	1120563139	MANIPULADORA	Jeimy Gomez
11	SANDRA MILENA LOZANO ROMERO	1048848976	MANIPULADORA	Sandra Lozano
12	MARTHA LUCIA NARANJO TARACHE	23795027	MANIPULADORA	Martha Naranjo
13	LUZ MARINA CARDENAS	33677921	MANIPULADORA	Luz Marina C.
14	LUCY YOHANA PARRA DAZA	1118120767	MANIPULADORA	
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3283

6276

		REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION			
		Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1
Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**		**TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.**	
Charla:		**Otro:**			
Curso:				**Fecha: 05 DE NOVIEMBRE DE 2022**	**Duracion: 2 HORAS**
Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE				**Lugar: COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN (SABANALARGA)**	

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	ANA SOFIA TOLOSA CHAVITA	23423115	MANIPULADORA	Ana Sofia T.
2	MARIA LINA CASTAÑEDA BOHORQUEZ	23702294	MANIPULADORA	Maria Lina C.
3	ELCY ADRIANA RAMIREZ CAMARGO	53088491	MANIPULADORA	Elcy Ramirez
4	CLEOFE CUELLAR ORDOÑEZ	40372348	MANIPULADORA	cleofe cuellar ordoñez
5	ELDA YISELA MARTINEZ MARTINEZ	39950940	MANIPULADORA	Elda Martinez
6	ALBA ROCIO CAMACHO MAHECHA	40250443	MANIPULADORA	Alba Rocio C.
7	HEYLI MAYDE CORTES PRIETO	39428246	MANIPULADORA	Mayde Cortes.
8	LUZ NELLY SARAY ULLOA	21177777	MANIPULADORA	Lic. Saray Ulloa.
9	ROSA MARIELA BOHORQUEZ SANCHEZ	39951182	MANIPULADORA	Rosa Bohorquez
10	ANGELICA JIMENEZ HORMAZA	1006878798	MANIPULADORA	angelica Jimenez
11	MARIA EUGENIA CASTAÑEDA VANEGAS	39950956	MANIPULADORA	[illegible]
12	YULY PATRICIA PEREZ ROLDAN	40218935	MANIPULADORA	Yuli Perez R
13	LUZ MARINA PINEDA LINARES	21190952	MANIPULADORA	Luz Pineda L.
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 9:00 AM **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

62/18

23823

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

Lugar: COLEGIO PRINCIPAL YOPALOSA (NUNCHIA)

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	DENNIS PINTO TUMAY	1116040088	MANIPULADORA	Dennis P.
2	YANSELY CRUZ ALFONSO	1116040894	MANIPULADORA	
3	YAIDY PINTO IBICA	47436996	MANIPULADORA	Yaidy Pinto Ibica
4	DEISY CONSTANZA TOBAR INOCENCIO	1116042739	MANIPULADORA	DEISY TOBAR
5	SORLEY DEDIOS ORTIZ	1116041608	MANIPULADORA	
6	MARBEL LORENA FUENTES GARCIA	1116041824	MANIPULADORA	Marbel Fuentes
7	ROSA SOBEIDA GUALDRON GUEVARA	23937442	MANIPULADORA	Rosa Gualdron
8	CLARA CECILIA GUADRON MARQUEZ	1127612272	MANIPULADORA	Clara Gualdron
9	NEIDY YARID MENJURE ACERO	1115864511	MANIPULADORA	
10	YOLY FERNANDA TEATIN CONDIA	1193537209	MANIPULADORA	
11	EULALIA TARACHE PIDIACHE	23936798	MANIPULADORA	Eulalia Tarache.
12	MARLELY INOCENCIO TUMAY	47433270	MANIPULADORA	Marlely Inocencio
13	DILIA CRUZ VELANDIA	47436205	MANIPULADORA	Dilia Cruz
14	ALFA MILENA COGUA COBA	23937926	MANIPULADORA	Alfa Milena Cogua
15	MAYERLY DEDIOS TUMAY	23937901	MANIPULADORA	
16	DIANA ROCIO ARIZMENDY BARRETO	40186214	MANIPULADORA	Diana Arizmendy
17	ANA MILENA GUANARO DE DIOS	1006636231	MANIPULADORA	Ana Milena Guanaro
18	YULIANA VANESSA HERNANDEZ TARACHE	1006424293	MANIPULADORA	Yuliana Hernandez
19	NEIDA MARIA GIRON	52347878	MANIPULADORA	Neida María Girón
20	LUZ NEIRA TUMAY MENDOZA	1115851849	MANIPULADORA	Luz N. T.
21	FLOR ALBA MENDIVELSO	23794228	MANIPULADORA	Flor Alba Mendivelso
22				
23				

Hora Inicia: 1:00 PM | **Hora Finaliza: 4:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3206

6217

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 05 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN (SABANALARGA)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	CARMEN OMAIRA ROA GARCIA	23417672	MANIPULADORA	Omaira Roa
2	PAULA FERNANDA RAMIREZ ALFONSO	1006460851	MANIPULADORA	
3	ROSALBA RIVEROS ZEA	23417917	MANIPULADORA	Rosalba Riveros
4	ANGELA MARIA ALFONSO MARTINEZ	52081765	MANIPULADORA	
5	MARIA FLORIPES PEREZ MARTINEZ	23417850	MANIPULADORA	
6	LILY DYSNI MARTINEZ RUIZ	23418126	MANIPULADORA	
7	NELCY ZUBIETA BALLESTEROS	23418189	MANIPULADORA	Nelcy Zubieta
8	EDILCE RIVEROS ZEA	23946349	MANIPULADORA	Edilce Riveros
9	FLOR MERCEDES ROMERO ARIAS	1057436422	MANIPULADORA	Mercedes R.
10	ADRIANA SUGEY GOMEZ GOMEZ	1072026303	MANIPULADORA	adriana G.
11	VERONICA ARIAS	1118166377	MANIPULADORA	VERONICA ARIAS
12	OMAIRA ALICIA AVILA	53028963	MANIPULADORA	Omaira A.
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225471957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3205

23817 6279

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Lugar: COLEGIO PRINCIPAL YOPALOSA (NUNCHIA)

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	MARIA PACIFICA LARGO INOCENCIO	47426963	MANIPULADORA	Maria Pacifica L.
2	MARIA CRISTINA HUMO INOCENCIO	52864275	MANIPULADORA	Maria Cristina Humo
3	NELZIS KATHERINE MORALES FUENTES	21249966	MANIPULADORA	Nelcy Morales
4	HIGA ALCALINE SALAMANCA ALFONSO	47433217	MANIPULADORA	Higa A. Salamanca
5	MARIA IBLASINA BENAVIDES	47426283	MANIPULADORA	Maria Beds
6	MARLENY TUMAY INOCENCIO	47425804	MANIPULADORA	Marleny Tumay
7	LEYDI PAOLA BELTRAN	1006692406	MANIPULADORA	Leidy Estevez
8	LEYDI ESTEVEZ ESTEVEZ	1006449923	MANIPULADORA	Leidy Paola Beltran
9	YESSICA ALEXANDRA SANCHEZ PAEZ	1116666467	MANIPULADORA	Zulma Tarache
10	ZULMA TARACHE HERNANDEZ	1006449779	MANIPULADORA	Yessica Sanchez
11	ELAYNE PATRICIA PEREZ CHAVITA	1116662663	MANIPULADORA	Elaine Perez.
12	NARJI YUDI PAREDES RINCON	1116666747	MANIPULADORA	Narji yudi Paredes
13	EMPERATRIZ ZULEMA DE DIOS CIBO	47426460	MANIPULADORA	Emperatriz Zulema
14	MILEIDY CALDERON PASTRANA	1006450158	MANIPULADORA	Mileidy CP
15	BLANCA ZULEMA ALBARADO MARTINEZ	47426819	MANIPULADORA	Blanca Albarado
16	LUZ DARY DEDIOS TUMAY	47426159	MANIPULADORA	Luz DAry de Dios
17	IASMIN PAREDES BURGOS	1116666473	MANIPULADORA	Iasmin Paredes
18	LIBIA MARIA FRESNEDA REYES	1113663627	MANIPULADORA	LIBIA Mª F.
19	ROSIRE NAVAS OVEJERO	52084848	MANIPULADORA	Rosire Navas.
20	EDELMIRA PEREZ PALMERO	47426314	MANIPULADORA	EDELMIRA PEREZ.
21	ALFA NURY PIDIACHE	24191644	MANIPULADORA	Alfa Pidiache
22	HEIDY GUERRERO HERNANDEZ	31041209	MANIPULADORA	Heidy Guerrero
23	NAYIBE HUMO CRUZ	1006567550	MANIPULADORA	NAYIBE HUMO
24	IRMA ESTEVEZ	47426636	MANIPULADORA	IRma Estevez

Hora Inicia: 1:00 PM | **Hora Finaliza: 4:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Nutricionista Dietista
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6220

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

Lugar: COLEGIO PRINCIPAL YOPALOSA (NUNCHIA)

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	MADELEINE SOLANO CASTRO	1010088882	MANIPULADORA	Madeline Solano
2	ANA ROSA FONSECA REYES	40437797	MANIPULADORA	Ana Rosa Fonseca
3	YULEIDYS RESTREPO MONTERO	1063563093	MANIPULADORA	yuleidis Restrepo
4	ZULEIMA PELAYO JARA	1116663120	MANIPULADORA	Zuleima Pelayo
5	JESSICA ANDREA MURILLO TOLOZA	1116499415	MANIPULADORA	Jessica Andrea
6	MARIA DEL CARMEN LOPEZ JARA	47426207	MANIPULADORA	[illegible]
7	MARIELA ZAMUDIO LOPEZ	52308289	MANIPULADORA	Mariela Z.
8	MAYRA FERNANDA CUELLAR DEVIA	1115857559	MANIPULADORA	Fernanda Cuellar
9	ROSA ERMINDA PELAYO JARA	1006450164	MANIPULADORA	Rosa Pelayo
10	ELEYDIS ELSIDA TREJOS RODRIGUEZ	47425961	MANIPULADORA	Eleydi Trejos
11	ADONAI VEGA CALDERON	47425596	MANIPULADORA	Adonai Vega
12	CAROLINA ABRIL	1006450839	MANIPULADORA	Carolina Abril
13	NANCY ALFEREZ RIAÑO	1116664628	MANIPULADORA	NANCY ALFEREZ
14	LENIS MILDRED PEREZ LOPEZ	1116662153	MANIPULADORA	Lenis Mildred P.
15	SENAIDA TARACHE TUAY	47428233	MANIPULADORA	Senaida Tarache T.
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

Hora Inicia: 1:00 PM | **Hora Finaliza: 4:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP. No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3208

6221

23847

		REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION			
		Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1
Capacitacion:	**X**	**Reunion Semanal:**		**TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.**	
Charla:		**Otro:**			
Curso:				**Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022**	**Duracion: 2 HORAS**
Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE				**Lugar: COLEGIO PRINCIPAL YOPALOSA (NUNCHIA)**	

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	DIANA LIDEY JIMENEZ PIDIACHE	1118774028	MANIPULADORA	
2	ANGELICA FERNANDA MALDONADO GONZALEZ	24191719	MANIPULADORA	
3	ANDREA CATAÑO LARGO	1006555440	MANIPULADORA	
4	JANNY ESTELA MALDONADO ALVARADO	24191350	MANIPULADORA	
5	NANCY MILENA FERNANDEZ CASTRO	1002621625	MANIPULADORA	
6	KATTY YARITZA GOMEZ DIAZ	1121917878	MANIPULADORA	
7	JESSICA ANDREA JOYA CHAPARRO	1116666730	MANIPULADORA	
8	ANA DELIA MENZOZA SOGAMOSO	1006450770	MANIPULADORA	
9	YENNY ESPERANZA SANDOVAL GUSMAN	47426891	MANIPULADORA	
10	MARLENIZ ALVAREZ CEPEDA	1118774137	MANIPULADORA	
11	RUBIELA IBARRA ROBLES	36502254	MANIPULADORA	
12	MARLENY GRANADOS BURGOS	47425519	MANIPULADORA	
13	ANA BERTILDE HERNANDEZ CARDENAS	23794321	MANIPULADORA	
14	ANA LUDY CACHAY CATAÑO	1117325159	MANIPULADORA	
15	MARIA ELSY PATIÑO SALAMANCA	1118532506	MANIPULADORA	
16	YESENIA ANGEL HUERTAS	1118776439	MANIPULADORA	
17	~~LUZ MERY REYES MALDONADO~~	~~24191831~~	~~MANIPULADORA~~	
18	AEEME MELISSA HUERTAS	1006449418	MANIPULADORA	
19	YEYNNI CALDERON ANZUETA	1116665513	MANIPULADORA	
20	MARGARITA GONZALEZ BASTIDAS	1006449628	MANIPULADORA	
21	LEIDY JOHANA GONZALEZ COLINA	1118776171	MANIPULADORA	
22	NORMA AGUILAR PAN	24190807	MANIPULADORA	
23	YOLANDA GUINA CARDOZO	1006567821	MANIPULADORA	

Hora Inicia: 1:00 PM **Hora Finaliza: 4:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6222

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO PRINCIPAL YOPALOSA (NUNCHIA)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	DORIS CONZUELO COLMENARES YAGUIDUBA	24191213	MANIPULADORA	Doris Conzuelo C
2	NIDIA YOLFANY JERONIMO PEREZ	1006567684	MANIPULADORA	Nidia Jeronimo
3	CAREN YULIED RIOS CERON	1116668377	MANIPULADORA	Caren R. Cer
4	ROSA ESTHER MORENO GRANADOS	1118529212	MANIPULADORA	Rosa Esther Moreno
5	YULIANIS HERNANDEZ DIAZ	1118555751	MANIPULADORA	Yulianis Hernandez
6	LILIA MINELLY PATIÑO CATIMAY	47420257	MANIPULADORA	Lilia Patiño C
7	DANIA YUDITH PASTRANA BAREÑO	1116664737	MANIPULADORA	Dania Pastrana
8	LEIDY ALEJANDRA PEREZ CACERES	1118776070	MANIPULADORA	LEIDI Perez
9	ISLENIA GUALTEROS GONZALEZ	24191615	MANIPULADORA	Islena Gualteros
10	LEIDY ZULAY INOCENCIO CHAVEZ	1024489582	MANIPULADORA	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 1:00 PM | **Hora Finaliza: 4:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6223

~~23845~~

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO PRINCIPAL YOPALOSA (NUNCHIA)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	ISABELINA PIRABAN	23827815	MANIPULADORA	Isabelina Piraban
2	MARIA ZULEMA MARTINEZ VARGAS	52927369	MANIPULADORA	Zulema Martinez
3	NOHORA SHIRLEY ROBLES	47438692	MANIPULADORA	Shirley Robles
4	DORIS CENAIDA FLORES FARFAN	23827947	MANIPULADORA	Doris Flores
5	MARIA ROMEIRA FARFAN DE FLOREZ	23826990	MANIPULADORA	Maria Farfan
6	MYRIAM PAIS URBANO	1118543828	MANIPULADORA	Myriam Pais
7	LILIANA JAIMES CASTILLA	1098612698	MANIPULADORA	Liliana Castilla
8	ERIKA YUDID OSPINA RIOS	1119947920	MANIPULADORA	Erika Ospina R.
9	YULLY PAOLA JIMENEZ	1118533456	MANIPULADORA	Yully Paola Jimenez.
10	ADIELA MESA SILVA	47430918	MANIPULADORA	ADIELA MESA
11	NANCY STELLA PEÑA CACHAY	1118533991	MANIPULADORA	Nancy Peña
12	ANDREA CAROLINA TIBADUIZA URBANO	1118561791	MANIPULADORA	Andrea Tibaduiza
13	LINA MARIA RODRIGUEZ SANCHEZ	1120378683	MANIPULADORA	Lina Maria Rodriguez
14	YOHANA VALDERRAMA	47442496	MANIPULADORA	Yohana Valderrama
15	NUBIA PATRICIA CAMELO ACOSTA	1118535731	MANIPULADORA	Nubia
16	NERCY YANET URBANO GARCIA	1118534681	MANIPULADORA	Nercy Urbano
17	~~DORA YANETH URBANO TEATIN~~	~~47436400~~	MANIPULADORA	Dora Yaneth U
18	ORFILIA VELASQUEZ BONILLA	33481150	MANIPULADORA	Orfilia B.
19	FANNY CONSUELO GONZALEZ MARQUEZ	1115690822	MANIPULADORA	Fanni Consuelo G
20	GEIDY TATIANA PIRABAN LARGO	1006405237	MANIPULADORA	
21	EMPERATRIZ ALVAREZ CALDERON	35263823	MANIPULADORA	
22	MAGOLA SILVA SANDOVAL	47431219	MANIPULADORA	MAGOLA SILVA
23	YUDI LILIANA JERONIMO SANDOVAL	1016032849	MANIPULADORA	
24	NATALIA ORTIZ GUALDRON	23937518	MANIPULADORA	Natalia Ortiz

Hora Inicia: 1:00 PM | **Hora Finaliza: 4:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6224

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO PRINCIPAL YOPALOSA (NUNCHIA)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	FLOR ALBA PIRIACHE ACHAGUA	23827162	MANIPULADORA	Floralba P.
2	MARTHA CECILIA ALVAREZ OJEDA	23827742	MANIPULADORA	Martha Alvarez
3	ANA RELBI MALDONADO CATAÑO	1006405244	MANIPULADORA	Ana Maldonado
4	SIRLEY YOHANA CERON MOJICA	1115690925	MANIPULADORA	Sirley Cerón
5	MAYERLY ALFEREZ VELAZQUEZ	1115691059	MANIPULADORA	Mayerly
6	ANGIE YISSELA RIOS RICAURTE	1121958933	MANIPULADORA	Angie Rios
7	NIDIA ALVAREZ CATAÑO	1118532949	MANIPULADORA	Nidia Alvarez
8	MARIA DIDIMA DEDIOS	1115855512	MANIPULADORA	MARIA DE DIOS
9	ALIX JANED ORTIZ SIGUA	1118532482	MANIPULADORA	Alix Janed Ortiz
10	ZORAIDA SIBO PIRAVAN	1115852142	MANIPULADORA	Zoraida Sibo
11	MERY LAVERDE PEÑA	1118535473	MANIPULADORA	Mery L.
12	ADELAIDA RAMORA BERNAL PINTO	1126420488	MANIPULADORA	Adelaida Bernal
13	NINFA SAIR PARRA OCHOA	1116690141	MANIPULADORA	NINFA PARRA
14	LUCELMA PIRABAN CATAÑO	1118535440	MANIPULADORA	Lucelma Piraban
15	MARGARITA CACHAY PACATIVA	1118553259	MANIPULADORA	Margarita cachay
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 1:00 PM | **Hora Finaliza: 4:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3772

6225

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: COLEGIO PRINCIPAL YOPALOSA (NUNCHIA)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	ALNEIDA NAME TUMAY	1119666495	MANIPULADORA	Alneida Name
2	JUVENILIA ROMERO HERNANDEZ	33481845	MANIPULADORA	Juvenilia Romero.
3	LUZ MARINA INOCENCIO TUMAY	24144478	MANIPULADORA	Luz Marina Inocencio
4	ANA LIDIA CHAVITA SEGUA	1118538273	MANIPULADORA	Ana Lidia chavita.
5	DARSY YEDID VARGAS DURAN	1119667321	MANIPULADORA	Darcy Vargas
6	BRIYIT YINED SIGUA GUACHE	1118651047	MANIPULADORA	Briyit Sigua.
7	RUTH ESTHER LIZARAZO MENDIVELSO	1119667720	MANIPULADORA	Ruth Lizarazo
8	DONEIRA GUANARO	24144480	MANIPULADORA	Doneira Guanaro
9	OFELIA LEMUS ROJAS	1118556926	MANIPULADORA	Ofelia Lemus
10	MARIA EMILDA GUANAY OVEJERO	1006635964	MANIPULADORA	Maria Emilda Guanay
11	EDERLEY CRUZ ORDUZ	1119666933	MANIPULADORA	Ederley Cruz
12	LEIDY JOHANA JIMENEZ PIDIACHE	1118543858	MANIPULADORA	Leidy Jimenez
13	ANGELA VELANDIA CUAEVAS	1118529865	MANIPULADORA	Angela Velandia
14	MARIA ANTONIA GIRON	24143702	MANIPULADORA	Maria Antonia
15	NANCY CUALLA CRISTANCHO	24144187	MANIPULADORA	Nancy Cualla C.
16	LUZ DARY NIÑO AMAYA	1006635690	MANIPULADORA	Luz Niño
~~17~~	~~YEIMY PAOLA SANCHEZ AVENDAÑO~~	~~1136684570~~	MANIPULADORA	Yeimi Sanchez
18	DIOMIRA TUMAY SEGUA	52179847	MANIPULADORA	Diomira Tumay.
19	MARIA DIUVIGUES ROJAS	1116690178	MANIPULADORA	MARIA DIUVIGUES
20	DELMI GOMEZ GOMEZ	1006636114	MANIPULADORA	Delmi Gomez.
21	YURLEY NIÑO MESA	1115855891	MANIPULADORA	Yurley Niño
22	MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY	24144262	MANIPULADORA	Maurila de Jesus
23				

Hora Inicia: 1:00 PM | **Hora Finaliza: 4:00 PM**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6227

23844

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA (AGUAZUL)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	LUZ NELSY BECERRA LARA	23725805	MANIPULADORA	Luz N. Becerra L.
2	MARIA EUGENIA CHAVITA BARRERO	23726387	MANIPULADORA	María E. Ch.
3	VERONICA TRUJILLO MORALES	1083869972	MANIPULADORA	VERONICA TRUJILLO
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No. 2225171757CNT
FIRMA EXPOSITOR

6226

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	**X**	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA (AGUAZUL)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	GLADYS SOLER BARON	21238701	MANIPULADORA	Gladys Soler
2	CLAUDIA CLARISA CALDERON HERRERA	39950236	MANIPULADORA	Claudia Calderon
3	MARIA ELIZABETH SERRANO BARAJAS	1124818969	MANIPULADORA	MARIA ELIZABETH. S
4	CENAIDA MORENO RANGEL	1098678630	MANIPULADORA	Cenaida Moreno
5	LUCY LANDRIA GAMEZ CUADRADO	40936925	MANIPULADORA	Lucy Gamez
6	LUZ MARIA CABRERA CABRERA	1006419369	MANIPULADORA	Luz. Cabrera
7	YENNIFER JOHANA SOSA RODRIGUEZ	5002211395	MANIPULADORA	Yennifer. S.
8	DURANY TORRALBA RINCON	1116613235	MANIPULADORA	Durany
9	ELIANA CONDIA SANCHEZ	1116548905	MANIPULADORA	Eliana Condia
10	TRECCI NAYDU GUANARO BOYACA	1116613991	MANIPULADORA	Trecci Guanaro
11	MARIA HELENA CALDERON PINZON	47432703	MANIPULADORA	Maria Calderon
12	BETTY CIRO JIMENEZ	1037946361	MANIPULADORA	Betty Ciro
13	ANA NAYIBE DIAZ CRUZ	1116613695	MANIPULADORA	Ana Diaz
14	DIOCELIN DEL CARMEN DE LA HOZ MONTIEL -	5494141	MANIPULADORA	Diocelin H.
15	ANGI MARCELA OSTOS SAAVEDRA	1117324945	MANIPULADORA	Angie Ostos
16	KELLY JOHANNA GUTIERREZ CHICA	1001162275	MANIPULADORA	Kelly Gutierrez.
17	JENNY LORENA CHAPARRO MOLANO	23726681	MANIPULADORA	Lorena Chaparro
18	ANYI SOFIA RUIZ ESTRADA	1007517380	MANIPULADORA	Anyi Ruiz
19	CINDY ZULEIDI SALAMANCA SANABRIA	1120365784	MANIPULADORA	Cindy Salamanca
20	ANDREA MARTINEZ DIAZ	1006446279	MANIPULADORA	Andrea.
21	NELLY FABIANA ALBARRACIN CARVAJAL	1116612999	MANIPULADORA	Fabiana A.
22	TORIALBA MARCELINA PEREZ APARICIO	30983399	MANIPULADORA	Marcelina Perez
23	MARIA TILCIA ARAQUE FLOREZ	46662728	MANIPULADORA	Araque

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6228

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

Lugar: CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA (AGUAZUL)

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	ANA YIVER GIRALDO MORA	47434876	MANIPULADORA	Ana Yive Giraldo.
2	VALERIA CORRALES CORRALES	1051654877	MANIPULADORA	Valeria Corrales
3	ADELAIDA CARRANZA SOLER	1116866479	MANIPULADORA	Adelaida Carranza
4	NEYI ESCANDON PIMENTEL	26509734	MANIPULADORA	Neyi Escandon
5	DORY CASTAÑEDA BAUTISTA	41712275	MANIPULADORA	Dory Castaneda
6	LUZ ZENAIDA JIMENEZ MURCIA	24228792	MANIPULADORA	Luz Zenaida.
7	ILDA INES MONROY AMAYA	1116542973	MANIPULADORA	Ilda Ines Monroy
8	CINDY PAOLA MONROY AMAYA	1118546878	MANIPULADORA	PAOLA MONROY
9	LUZ MABEL CASTRO CASTAÑEDA	1090489078	MANIPULADORA	Luz Mabel Castro
10	MARIA DORELIA GUIO ARIAS	24228604	MANIPULADORA	Maria Guio
11	MARIA JUDITH ROCHA JIMENEZ	1118536761	MANIPULADORA	Maria Rocha
12	KAREN ANDREA ZAMORA DIAZ	1116852636	MANIPULADORA	Quiroga Luz
13	LUZ BELLANIRA QUIROGA RAMIREZ	1116852101	MANIPULADORA	Quiroga Luz
14	YURI DAMAIRA SARMIENTO ZARTO	1006979129	MANIPULADORA	Yuri sarmiento
15	ELENA MARIA TUMAY INOCENCIO	47435001	MANIPULADORA	Elena Maria T
16	FLOR ANGELA AVELLA PULIDO	60333005	MANIPULADORA	
17	DORIS CUEVAS	23710344	MANIPULADORA	Doris Cuevas
18	OMAIRA MOLANO LOPEZ	24226532	MANIPULADORA	Omaira Lopez
19	MALFY CAMACHO CAMACHO	1006635807	MANIPULADORA	Malfy Lopez
20	NINI YOHANA LEON LOPEZ	33646135	MANIPULADORA	NINI LEON
21	NINI FARLEY RODRIGUEZ GOMEZ	33645793	MANIPULADORA	NINI RODRIGUEZ
22	LUZ MARINA BARRERA MAYA	28099445	MANIPULADORA	Luz marina B.
23	ESTELA GARZON PATIÑO	24227454	MANIPULADORA	Stella Garzón
24	SILVIA MONTOYA BARRERA	29436337	MANIPULADORA	Silvia Montoya

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6229

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

Lugar: CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA (AGUAZUL)

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	NELCY YANIRE TORRES ZORRO	23462594	MANIPULADORA	
2	SANDRA ELIZABETH SANCHEZ BECERRA	1118100501	MANIPULADORA	Sandra Sanchez
3	MARIA TERESA OSPINA SANTA	1112763570	MANIPULADORA	Maria Teresa O
4	YANIRIA JIMENEZ MORENO	1093781406	MANIPULADORA	Yaniria J
5	CENAIDA ALARCON RIVERA	46385011	MANIPULADORA	
6	ANATILDE PEREZ PLAZAS	1118100240	MANIPULADORA	
7	LIDA SURLEY GUERRERO BARINAS	33480923	MANIPULADORA	Lida Guerrero
8	MARTHA YANIRE SANCHEZ RODRIGUEZ	46386764	MANIPULADORA	MARTA YANIRE.
9	LUZ HERMELINDA VARGAS PEREZ	1118100080	MANIPULADORA	Luz Hermelinda
10	DILMA LAVERDE CONTRERAS	33365351	MANIPULADORA	Dilma Laverde
12	ZULMA ANDREA SUAREZ CRUZ	1118550642	MANIPULADORA	
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6229

6230

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	
Charla:		Otro:	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

Lugar: CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA (AGUAZUL)

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	LIZBETH ALEJANDRA ALVAREZ AVELLA	1002603419	MANIPULADORA	
2	MARIA ANA DILMA GONZALEZ SOCHA	23765184	MANIPULADORA	
3	RUTH MERY INOCENCIO	1116040873	MANIPULADORA	
4	YANETH MONTAÑA MARTINEZ	47440929	MANIPULADORA	
5	FRANCY JOHANA CHAPARRO CELY	33647175	MANIPULADORA	
6	YURI CLARENA ARTAHONA	1119510199	MANIPULADORA	
7	MARIA AMELIA PARRA RINCON	24228130	MANIPULADORA	
8	OLGA LUCIA CONTRERAS JIMENEZ	21191085	MANIPULADORA	
9	AIDEE SEGURA ATUESTA	1116553006	MANIPULADORA	
10	IDALI URREGO BUITRAGO	24227981	MANIPULADORA	
11	MARIA LEONOR PEREZ MORALES	47439507	MANIPULADORA	
12	ENEIDA CECILIA GUTIERREZ BARRERA	46384853	MANIPULADORA	
13	DIOLINDA RUEDA SILVA	40179508	MANIPULADORA	
14	ALCIRA SALCEDO CHAPARRO	24227209	MANIPULADORA	
15	ANGELA DAYANA MONROY SALCEDO	1116555243	MANIPULADORA	
16	YENIFER DANIELA CAMARGO LONDOÑO	1006441620	MANIPULADORA	
17	~~CARMEN CECILIA RAMOS OROZCO~~	1064186041	MANIPULADORA	
18	BENILDA SALCEDO CHAPARRO	24227789	MANIPULADORA	
19	DIANA MILENA CHAVITA BARRERO	1116612263	MANIPULADORA	
20	JACKELIN VIDES VIVANCO	1050879700	MANIPULADORA	
21	ELIZABETH BECERRA GOMEZ	24227137	MANIPULADORA	

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP. No 2225471957CNT

FIRMA EXPOSITOR

3778

6237

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Lugar: CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA (AGUAZUL)

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	DEISY YANETH RAMIREZ	1116642120	MANIPULADORA	Deisy Ramirez
2	LUZ ANDELA LOPEZ RAMIREZ	1116642213	MANIPULADORA	L42. A. López R.
3	MARIBEL MONTAÑA GUIO	23862453	MANIPULADORA	Maribel Montaña
4	OLGA LUCIA CASTILLO MESA	1018428325	MANIPULADORA	
5	ROSA EDILMA SANABRIA GALLO	24079986	MANIPULADORA	
6	EULOGIA CUERVO HERNANDEZ	1055206120	MANIPULADORA	Eulogia Cuervo
7	LUZ ADRIANA ROMERO CAICEDO	1116642212	MANIPULADORA	Luz Adriana Romero
8	YOHANA PATRICIA BOHORQUEZ MOLANO	1116547491	MANIPULADORA	
9	DIANA PATRICIA CARREÑO HUERTAS	1026252665	MANIPULADORA	
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Hora Inicia: 9:00 AM **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT
FIRMA EXPOSITOR

6232

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 07 DE NOVIEMBRE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA (AGUAZUL)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	MARGELYS CATALINA FRANCO PEREZ	1115858528	MANIPULADORA	MARGELYS FRANCO
2	GLORIA SILVA FRANCO	47395543	MANIPULADORA	GLORIA SILVA
3	YUDI ROCIO CASALLAS PEÑA	52825648	MANIPULADORA	Yudi Rocio Casallas
4	BETSABE FINO SANCHEZ	1006448705	MANIPULADORA	Betsabe Fino
5	MARIA NATALIA GONZALEZ GORDILLO	1002262383	MANIPULADORA	
6	LIDA RUTH RIVEROS	36310545	MANIPULADORA	Lida Riveros
7	ANGIE CAROLINA BAQUERO PEDRAO	1048849822	MANIPULADORA	angie Baquero
8	DIANA LORENA VALENCIA PUENTES	25658361	MANIPULADORA	Diana Valencia P.
9	LUZ MABEL ZAMBRANO BARRERA	24191423	MANIPULADORA	Luz Mabel Zambrano
10	ESTHER TUNAROSA MACIAS	1118550667	MANIPULADORA	Esther Tunarosa
11	CAROLINA CHAVITA GUANAY	1119666586	MANIPULADORA	Cardina Chavita
12	LUZ EDILMA CARDENAS ALVARADO	1006636671	MANIPULADORA	Edilma Cardenas
13	AIDE LISETH TUMAY COBA	1006636032	MANIPULADORA	Aide Tumay
14	LUZ MERY MALDONADO SILVA	23937372	MANIPULADORA	Luz Mery Maldonado
15	NEXI ELIANA NUÑEZ FERNANDEZ	40444907	MANIPULADORA	Nexi Eliana Nuñez
16	BELSY YAIMIR GUTIERREZ MARTHA	47426549	MANIPULADORA	Belsi Y. Gutierrez
17	MILDRED GARCIA DE DIOS	47420228	MANIPULADORA	
18	MARIBEL CISNEROS	47426600	MANIPULADORA	MARIBEL CISNEROS
19	YOLIMA AGUILAR ECHENIQUE	47425847	MANIPULADORA	Yolima Aguilar
20	YHORLEY CHAPARRO CHINCHILLA	47426575	MANIPULADORA	Yhorley Chaparro
21	YURIS SULCAY RICAURTE BARRETO	1116663216	MANIPULADORA	YURIS RICAURTE A.

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA EXPOSITOR

6233

~~13853~~

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 06	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

Capacitacion:	X	**Reunion Semanal:**	
Charla:		**Otro:**	
Curso:			

TEMA: HABITOS SALUDABLES Y ESTRATEGIAS DE MINIMIZAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Fecha: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 | **Duracion: 2 HORAS**

Expositor: ING. ALFONSO PIRATEQUE | **Lugar: CASA DE LA CULTURA REAL SEVILLA (AGUAZUL)**

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	LUZ MARINA ARIZA MONZO	51936160	MANIPULADORA	LUZ MARINA ARIZA
2	MIRIAM DEL CARMEN MORALES ZABALA	22867968	MANIPULADORA	Ruth Jenny S.
3	RUTH JENNY SALINAS GALINDO	1023878518	MANIPULADORA	
4	ZONIA YUDHIT BRACCA ARAUJO	30022330	MANIPULADORA	YUDITH BRACCA
5	MAGALY CLEVES RIVERA	1115859204	MANIPULADORA	Magaly Cleves
6	MARY LUZ RODRIGUEZ ADAN	47430552	MANIPULADORA	
7	YANET MILENIS SOLORSANO ORTIZ	47439164	MANIPULADORA	Janet solozarno
8	NUBIA MARLENY LEAL CARVAJAL	68287806	MANIPULADORA	
9	LILIA ISABEL TELLEZ SILVA	23684387	MANIPULADORA	Lilia Tellez
10	NOHORA LUCERO DAZA CHALA	21182366	MANIPULADORA	Nohora Daza
11	NATIVIDAD ORTEGA FONSECA	33645212	MANIPULADORA	Natividad Ortega
12	MARIA JULIA LARA GAITAN	40250210	MANIPULADORA	
13	DIANA CLELIA MENDIVELSO MENDIVELSO	1119666845	MANIPULADORA	Diana Clelia Mendivelso
14	CONSTANZA LARA REYES	39949369	MANIPULADORA	Constanza Lara
15	DORELY ALVAREZ OJEDA	47439062	MANIPULADORA	Dorely Alvarez
16	SANDRA FABIOLA MALDONADO ACHAGUA	23827643	MANIPULADORA	Sandra Maldonado
17	BETTY MARIA GRANADOS RODRIGUEZ	68288912	MANIPULADORA	Betty Maria G.
18	LAUDY EMILIANI NEME BERNAL	1073239014	MANIPULADORA	Laudy Neme
19	CARLELY BURGOS SOGAMOSO	47438778	MANIPULADORA	Carlely Burgos
20	CARMEN CECILIA PADILLA PALACIOS	40382290	MANIPULADORA	Carmen E. Padilla
21	DIONELLYS CARDOZO INFANTE	40329971	MANIPULADORA	Donelis Cardozo
22	DIANA CAROLINA TOVAR HERRERA	68241874	MANIPULADORA	Diana Tovar
23	AMPARO FABIOLA COTE DIAZ	1221781	MANIPULADORA	Amparo Cote
24	RUBIRA ELICET ORTEGA MORALES	1006966401	MANIPULADORA	Rubira Eliceth

Hora Inicia: 9:00 AM | **Hora Finaliza: 12:00 M**

OBSERVACIONES:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
T.P. No 2225471957CNT

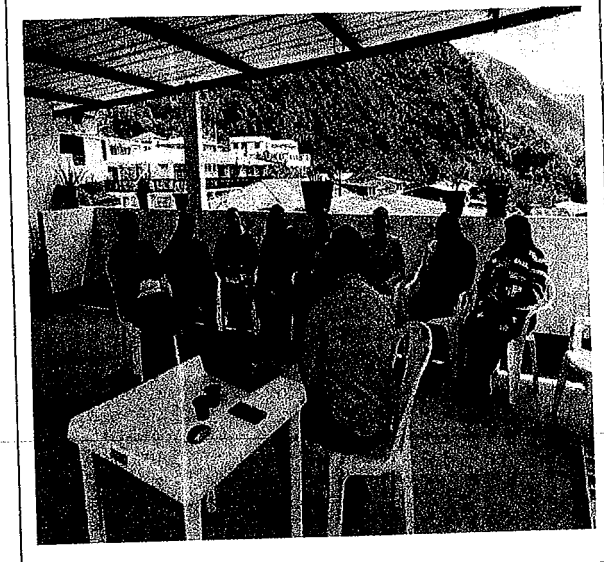
FIRMA EXPOSITOR

3727

6234

23851

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Es el Tiempo de Casanare	**CÓDIGO:** CON-PAE-2022
	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 de 2022	**VERSIÓN:** 01
	INFORME FOTOGRAFICO DE CAPACITACION	**FECHA:** 14/02/2022



FOTOGRAFIA 1

MUNICIPIO: SACAMA - SALINA

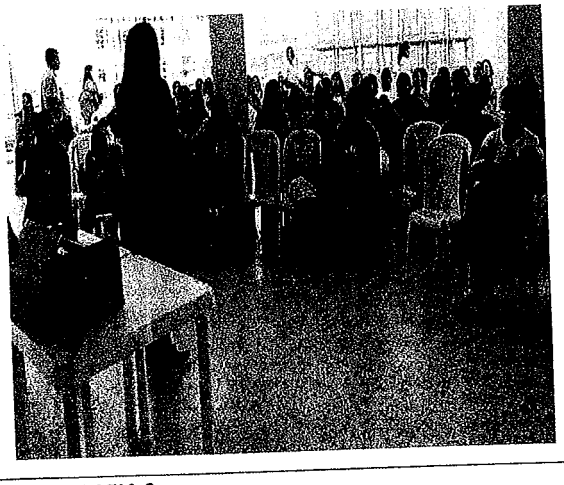
FECHA: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022



FOTOGRAFIA 2

MUNICIPIO: HATOCOROZAL – PAZ DE ARIPORO

FECHA: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022



FOTOGRAFIA 3

MUNICIPIO: OROCUE

FECHA: 04 DE NOVIEMBRE DE 2022



FOTOGRAFIA 4

MUNICIPIO: MONTERREY - TAURAMENA

FECHA: 05 DE NOVIEMBRE DE 2022

6235

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 de 2022	CÓDIGO: CON-PAE-2022
		VERSIÓN: 01
	INFORME FOTOGRAFICO DE CAPACITACION	FECHA: 14/02/2022



FOTOGRAFIA 5

MUNICIPIO: SABANALARGA-VILLANUEVA

FECHA: 05 DE NOVIEMBRE DE 2022



FOTOGRAFIA 6

MUNICIPIO: TAMARA- NUNCHIA

FECHA: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022



FOTOGRAFIA 7

MUNICIPIO: SAN LUIS DE PALENQUE - TRINIDAD

FECHA: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022



FOTOGRAFIA 8

MUNICIPIO: PORE

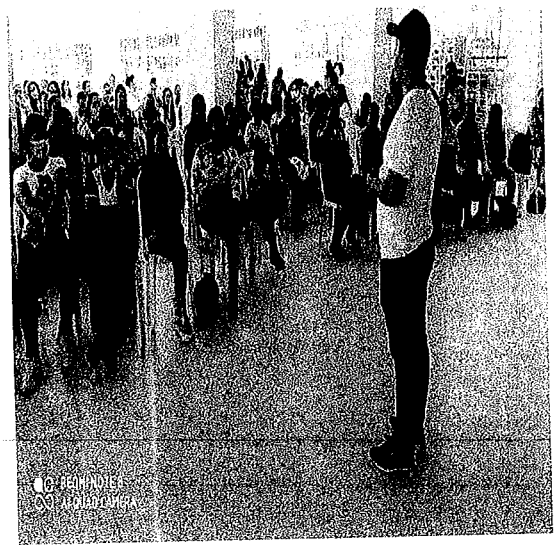
FECHA: 06 DE NOVIEMBRE DE 2022

3723

6236

~~1388~~

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 de 2022	**CÓDIGO:** CON-PAE-2022
		VERSIÓN: 01
	INFORME FOTOGRAFICO DE CAPACITACION	**FECHA:** 14/02/2022

	
FOTOGRAFIA 9	***FOTOGRAFIA 10***
MUNICIPIO: AGUAZUL - MANI	***MUNICIPIO: RECETOR - CHAMEZA***
FECHA: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022	***FECHA: 07 DE NOVIEMBRE DE 2022***

3 de 4

6237

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN PERIODO DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 02 DE DICIEMBRE DE 2022

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO 3
2. ANTECEDENTES 3
3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA 3
4. ALCANCE 5
5. METODOLOGIA 5
6. RESULTADOS 7
7. RECOMENDACIONES 7

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del plan de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 10. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos"*.

2. ANTECEDENTES

El Consorcio Alimentando sueños 2022 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, cuyo Objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

En cumplimento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID-19, presenta el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

- ✓ Resolución 777 del 02 de junio de 2021 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas".*

- ✓ Resolución 1687 del 25 de octubre de 2021 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por medio de la cual se modifica la Resolución 777 de 2021 en el sentido de incrementar el aforo permitido en lugares o eventos masivos, públicos o privados".*

- ✓ Normatividad relacionada con protocolo de bioseguridad en el marco de la pandemia del COVID-19, publicada por el Ministerio de Salud y protección Social durante la ejecución del contrato.

- ✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021.

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por el Consorcio alimentando sueños 2022, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, a través del cronograma de capacitación.

5. METODOLOGIA

1. • Acompañamiento a las seciones de capacitación realizadas por el operador.
2. • Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
3. • Levantamiento de acta de reunión.
   • ó Registro fotográfico.
4. • Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
INFORME DE VALIDACIÓN 02	**PERIODO: 01 de noviembre al 02 de diciembre 2022**	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**FECHA:**
CONTRATISTA	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.**	
OBJETO	**"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**	
N°	**AFIRMACIÓN**	**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	
	SUMATORIA	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre:	**Nombre:**
Firma:	**Firma:**

6. RESULTADOS

Durante el periodo comprendido entre el 01 de noviembre y el 02 de diciembre de 2022, se dio cumplimiento al 100% a las temáticas proyectada en el cronograma de capacitación las cuales fueron:

1. Hábitos saludables.

2. Estrategias para minimizar los desperdicios de alimentos preparados.

El desarrollo de la actividad formativa se realizó de manera presencial, en contra jornada a la prestación del servicio logrando la asistencia del personal manipulador de alimentos, debido a las dificultades del territorio, se formaron grupos por instituciones educativas y/o sedes de cada uno de los municipios del Departamento.

Noviembre:

FECHA	MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD
04 de noviembre	Paz de ariporo, orocue, hato corozal, sacama y la salina.
05 de noviembre	Tauramena, monterrey, sabanalarga y villanueva.
06 de noviembre	Trnidad, tamara, nunchía, pore y san luis de palenque.
07 de noviembre	Maní, Chameza, recetor y aguazul.

Se realizó levantamiento de acta de reunión aleatoriamente en algunos de los municipios donde se realizaron las capacitaciones, la cual apoyó temáticas del componente nutricional.

Se verificaron las capacitaciones de los municipios de OROCUE el día 04 de noviembre, TAURAMENA el día 05 de noviembre y PORE y NUNCHIA el día 06 de noviembre.

7. RECOMENDACIONES

- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.

6244

La educación es de todos | Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO:	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :		**ETC:**	**DEPARTAMENTO DE CASANARE**	**CIUDAD / MUNICIPIO:**	Orocue	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE:		**FECHA VISITA:** 4/11/2022				**HORA INICIO:**	02:00pm.
OPERADOR:	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO NO. 1374 DE 2022**	**VISITA No.**	( )		**HORA TERMINACIÒN:**	05:00pm.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	**PS: PREPARADO EN SITIO**	( )	**RI: RACION INDUSTRIALIZADA**	( )	**RE: RESIDENCIA ESCOLAR**		( )

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Deisy Alfonso Rodriguez	1118547127	manipuladora	3123163255
2	Silvia Patricia Arroyo Jaramillo	1101444235	Manipuladora	3104810282
3	Catenne Marquez	1125549642	Manipuladora	3125627060
4	Jaudy Neme Neme	1073239014	Manipuladora	3103077093.
5	Maria Elena Jaimes	1006555829	Manipuladora	3142267234
6	Yaidy esperanza piriache B.	1006450338	Manipuladora	3223648346.
7	YADIRA ISABEL ESCA	33647033	Manipuladora	3144607367
8	Elvia Martinez Rodriguez	30.218.827	Manipuladora	3209925385
9	MARIA OLAIMA MESA	46366779	Manipuladora	3209975386
10	DURLEY MURCIA C	46387407		3104308767

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a las capacitaciones implementadas por el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 02:00pm del dia 4 de Noviembre del 2022, se reunieron el personal manipulador de alimentos de las sedes de los comedores Escolares del municipio de Orocue, para llevar a cabo la capacitación del mes, ejecutada por la Profesional Durley Murcia y por parte de Interventoria Nikol Vargas. Durante la capacitacion se trataron los siguientes temas:

- Importancia del Almacenamiento de materias primas.
- Buenas Practica Higiénicas en la manipulación de Alimentos.
- Habitos Saludables.
- Estrategias para minimizar los desperdicios de alimentos preparados.

Se desarrollan las tematicas acorde a lo planeado y se recibe por parte de las manipuladora observaciones.

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para aprender · Casanare	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

1. Considerar la reducción del número de tostadas que se ofrece en las residencias escolares.
2. Contemplar reducir la ensalada — a lo cual se informa la importancia del consumo de este grupo de alimentos.

Se diligencia formato de seguimiento a la capacitación.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Deisy Alfonso Rodriguez
NOMBRE: Deisy Alfonso Rodriguez
CEDULA: 1118547127

FIRMA: Silvia Patricia Trujo Arenas
NOMBRE: Silvia patricia Arenas
CEDULA: 1101411735.

FIRMA: catherinerodriguez
NOMBRE: Caterine Marquez
CEDULA: 1125549642

FIRMA: Laudy Heme.
NOMBRE: Laudy Emiliani Heme Beinal
CEDULA: 1073739014

FIRMA: Esperanza Burgos
NOMBRE: Haidy esperanza piriache B.
CEDULA: 1006450338

FIRMA: Yadira Isabel Mesa
NOMBRE: yadira Isabel Mesa
CEDULA: 33647033

FIRMA: Maria elena
NOMBRE: Maria elena chaparro
CEDULA: 1006588298.

FIRMA: Elvia Martinez
NOMBRE: Elvia Martinez Rodriguez
CEDULA: 30.278.827

6246

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
INFORME DE VALIDACIÓN 01	**PERIODO: 01 de septiembre al 31 de octubre 2022**	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**FECHA:** 04 noviembre 2022
CONTRATISTA	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.	
OBJETO	"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	11
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:		**Interventor:**	Nikoll Vargas.
Nombre:	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO	**Nombre:**	Nikoll Vargas
Firma:	Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT	**Firma:**	Nikoll Vargas.

Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

6247

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO:	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

I. INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :		**ETC:**	**DEPARTAMENTO DE CASANARE**	**CIUDAD / MUNICIPIO:**	TAURAMENA	**URBANO (X) RURAL ( )**	
SEDE:		**FECHA VISITA:**	05 Noviembre /2022		**HORA INICIO:**	09 00am	
OPERADOR:	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO NO. 1374 DE 2022**	**VISITA No.**	( )	**HORA TERMINACIÒN:**	12:00m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	**PS: PREPARADO EN SITIO**	( )	**RI: RACION INDUSTRIALIZADA**	( )	**RE: RESIDENCIA ESCOLAR**	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Flor Estela Pinto	40045599	manipuladora	Flor Estela Pinto
2	Lurmila Moreno Vargas	1007762549	manipuladora	Lurmila Moreno V.
3	Claudia Patricia Pinto	33625386	Manipuladora	CLAUDIA PATRICIA P.
4	Jenni Shirley Pinto M	1115910615	Manipuladora	jenni shirley P.
5	Yakelin Moreno	24227803	Manipuladora	3214576664
6	Zenaida Iequizamon	33625248	Manipuladora	3114105278
7	Brillith Viviela Moreno Reyes	1006415303	Manipuladora.	3222193959
8	Edi Marlen Bernal.	1115912893.	Manipuladora.	3209224696.
9	Hermelinda Ramirez	52950217	manipuladora	3222122863
10	Olga. Cano.	23.739.681	Manipuladora	3125755765.

III. OBJETIVOS DE LA REUNION

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN IMPLEMENTADO POR EL CONSORCIO ALIMENTARIO SUEÑOS 2022.

IV. DESARROLLO DE LA REUNION

Siendo las 09:00am del 05 de noviembre de 2022, se da inicio a la capacitación, dirigida al personal manipulador de alimentos del municipio de Tauramena.

Se desarrollaron las siguientes temáticas,

1. Hábitos saludables

2. Estrategias para minimizar las desperdicios de alimentos preparados.

Las temáticas se desarrollar de acuerdo al cronograma de capacitación. Se resuelven dudas acerca de los documentos tecnicos de nutrición.

6248

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

Se aplica formato de seguimiento a la capacitación, obteniendo un 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- olga cano
- olga cano
- 23 779 681

FIRMA: Flor Estela Pinto
NOMBRE:
CEDULA: 40045599

FIRMA: Flor Estela Pinto
NOMBRE: Luz Mila Moreno Vargas
CEDULA: 1007262549

FIRMA: Claudia Patricia Pinto
NOMBRE: Claudia Pinto Mendoza
CEDULA: 33625386

FIRMA: Jenni Shirley Pinto
NOMBRE: Jenni Shirley P.
CEDULA: 1159106 15

FIRMA: Zenaida Tequiramon
NOMBRE: Zenaida
CEDULA: 33625248

FIRMA:
NOMBRE: Brillith Yicela Moreno Reyes
CEDULA: 1006415303.

FIRMA: Edi Marlen Beinal
NOMBRE: Edi Beinal.
CEDULA: 1115917897.

FIRMA:
NOMBRE: Hermelinda RAMIREZ
CEDULA: 51950217

6249

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
INFORME DE VALIDACIÓN 01	**PERIODO: 01 de septiembre al 31 de octubre 2022**	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**FECHA:** 05/11/2022
CONTRATISTA	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.	
OBJETO	"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	
N°	**AFIRMACIÓN**	**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO	**Nombre:** Catalina Arcos
Firma: Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT	**Firma:**

Alimentos para Aprender Casanare		FORMATO ACTA DE REUNIÓN	6250 edelmira sierra Asesorías & Consultorías
			FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO:	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

I. INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :		**ETC:**	**DEPARTAMENTO DE CASANARE**	**CIUDAD / MUNICIPIO:**	Pore	**URBANO (✓) RURAL ( )**	
SEDE:		**FECHA VISITA:**	06 Nov - 2022		**HORA INICIO:**	1:00 pm	
OPERADOR:	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO NO. 1374 DE 2022**	**VISITA No.**	( )	**HORA TERMINACIÒN:**	4:00 pm.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	**PS: PREPARADO EN SITIO**	( )	**RI: RACION INDUSTRIALIZADA**	( )	**RE: RESIDENCIA ESCOLAR**	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Katherine Cely Nieto	1006414987	Manipuladora	310 221 74 65
2	Sadith Maritzabe Tarache Ortiz	1006562701	Manipuladora	3112307909
3	Hireya Sigo Meta	47395124	Manipuladora	3142939040
4	Maria Fernanda Castillo Sua	1115865306	manipuladora	3209412172
5	Maria del carmen achagua	23794532	Manipuladora	3103071996
6	Yecnelia ibica ruica	1115856880	Manipuladora	3125728516
7	Dris Holanda cantor Cuellero	1115.858259.	Economa manipuladora	3209865170
8	Martha catalina Millan	2379,630	Manipuladora	3142121202
9	Carmen Nubia Ramirez T	47425197	Manipuladora	3105558761
10	Jaile reyes Coronel	1006562757	Manipulador Reyes	3228588858

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se hace acompañamiento a capacitación de manipuladoras por parte del operador.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se trataron temas de BPM, limpieza y desinfección, manejo de materia prima.

- Importancia de hervir el agua
- Manejo de residuos.
- Habitos alimentarios.
- Estrategias para minimizar los desperdicios de alimentos preparados.

Se evidencia el desarrollo de la tematica acorde a lo programado

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

en el plan de capacitación.

Se diligencia formato de seguimiento a la capacitación obteniendo calificación satisfactoria.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Katherine Cely
NOMBRE: Katherine Cely Nieto
CEDULA: 1006414457

FIRMA: Sadith Tarache
NOMBRE: Sadith Maritzabe Tarache Ortiz
CEDULA: 1006562707

FIRMA: Mireya Suo Meta
NOMBRE: Mireya Suo Meta
CEDULA: 47395124

FIRMA: Maria Fernanda C
NOMBRE: maria Fernanda Castillo Sua
CEDULA: 1115865306

FIRMA: Didis. Cantor.
NOMBRE: Didis Holanda Cantor.
CEDULA: 1115858259.

FIRMA: Maria del carmen
NOMBRE: Maria del carmen
CEDULA: 23794532

FIRMA: Yeneiia Ibica
NOMBRE: Yeneiia Ibica
CEDULA: 1115856880

FIRMA: Martha catalina villai
NOMBRE:
CEDULA: 23791630