INFORME TÉCNICO DE EJECUCIÓN N°01

31 de marzo y 3 de abril

RESPUESTA HUMANITARIA CON SU LÍNEA DE INTERVENCIÓN - HAMBRE CERO.

OPERADOR: UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023

NIT. 901683025 - 2

DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR

2023

1. ASPECTOS GENERALES

OBJETO DEL INFORME

*Presentar la gestión realizada durante el periodo comprendido **31 de marzo y 3 de abril del 2023** de la Respuesta Humanitaria con su línea de intervención - Hambre Cero-. entrega de paquetes alimentarios del periodo que cubre el receso de semana santa en instituciones educativas, en el marco del **Decreto 2113 de noviembre de 2022**, suscrito por el Gobierno Nacional.*

2. GENERALIDADES DEL CONTRATO

OBJETO	*:*	*CONTRATAR LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, EN MODALIDADES INDUSTRIALIZADA Y/O PREPARADA EN SITIO Y/O LAS MODALIDADES DIFERENCIALES Y/O TRANSITORIAS QUE SE REQUIERAN, PARA SER CONSUMIDO POR LOS NIÑOS, NIÑAS. ADOLESCENTES Y JÓVENES REGISTRADOS EN LA MATRÍCULA EDUCATIVA DEL SECTOR OFICIAL DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR. PRIORIZADOS Y FOCALIZADOS ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN LAS RESOLUCIONES No. 00335 DE 2021, No. 18858 DE 2018, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS DISPOSICIONES QUE ACTUALICEN, GUIEN, MODIFIQUEN Y/O AJUSTEN LA ESTRATEGIA PAE A NIVEL NACIONAL*
CONTRATISTA	*:*	*UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023*
NIT	*:*	*NIT 901683025 - 2*
REPRESENTANTE LEGAL	*:*	*PABLO STEPHEN GARCIA ELLES*
CC N°	*:*	*NO 73.121.116*
PLAZO	*:*	*El plazo estimado del contrato para la ejecución del presente Otrosí es para desarrollar las entregas de complementos en Semana Santa y en receso de mitad del año 2023, el plazo descrito se entiende como entregas adicionales al plazo definido en el contrato principal, el cual se extiende únicamente por lo días de entrega hasta la fecha de la última entrega en el segundo periodo de receso académico del mes de julio, definido en la Resolución de calendario escolar No 0269 de 2023.*
VALOR ADICIONAL		*849.452.700*
POLIZA CIVIL EXTRACONTRACTUAL		*75-40101047746*
POLIZA SEGURO DE CUMPLIMIENTO		*75-44101127414*

- **TOTAL RACIONES DIARIAS CONTRATADAS:** 22413.
- **NÚMERO DE DÍAS DE ATENCIÓN:** 10 días dividido en dos entregas de 5 días (paquetes)

3 COMPOSICION DEL PAQUETE

Para la implementación del Respuesta Humanitaria con su línea de intervención - Hambre Cero, los paquetes a suministrar contarán con bebidas lácteas, azucares, cereal acompañante y frutas para el consumo durante 5 días, de la siguiente manera:



El programa se ejecutará en tres municipios escogidos por el Gobierno Nacional en los montes de maría de acuerdo con la siguiente tabla:

MUNICIPIOS	COBERTURA	DIAS DE ATENCION
MARIA LA BAJA	10928	5
SAN JUAN NEPOMUCENO	6939	5
SAN JACINTO	4546	5
TOTAL	**22413**	**5**

4 CRONOGRAMA DE ENTREGA

De acuerdo a lo establecido por la Secretaria de Educación Departamental como fechas estipuladas para adelantar el proceso de entrega de los complementos los días 31 de marzo y 3 de abril del 2023 en las distintas instituciones escogidas para implementar la estrategia, se dispuso de la siguiente planificación para la entrega de los paquetes:

JERARQUIA	INSTITUCION	SEDE	CUPOS TOTAL HAMBRE CERO	FECHA DE ENTREGA
MARIA LA BAJA	INSTITUCION EDUCATIVA DE CORREA	INSTITUCION EDUCATIVA DE CORREA	185	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO	I.E. DE RETIRO NUEVO - SEDE PRINCIPAL	489	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO	LOS BELLOS	116	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO	PUEBLO NUEVO	32	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	MAMPUJAN	101	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	MARQUEZ	37	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN	ALTO PRADO	134	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN	LA SUPREMA	47	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN	PELA BOLSILLO	72	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN	VILLA NONI	104	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA FE DE ICOTEA	CAÑA	19	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA FE DE ICOTEA	I.E. SANTA FE DE ICOTEA - SEDE PRINCIPAL	118	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIALDE FLAMENCO	EL NISPERO	201	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIALDE FLAMENCO	I.E.T. AGROINDUSTRIAL DE FLAMENCO - SEDE PRINCIPAL	465	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIALDE FLAMENCO	ÑANGUMA	108	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIALDE SAN PABLO	1º DE JULIO	275	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIALDE SAN PABLO	I.E.T. AGROINDUS - SEDE PRINCIPAL	938	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIALDE SAN PABLO	MAJAGUA	60	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIALDE SAN PABLO	SAN PABLO NO. 1	136	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIALDE SAN PABLO	SAN PABLO NO. 2	107	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA	CEDRITO	35	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA	COLU	71	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA	GUARISMO	62	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA	I.E.T.A. NUEVA FLORIDA - SEDE PRINCIPAL	489	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SANJOSÉ DE PLAYÓN	ARROYO GRANDE	70	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SANJOSÉ DE PLAYÓN	ESPERANZA	247	VIERNES 31 DE MARZO

MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SANJOSÉ DE PLAYÓN	GUAMO	51	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SANJOSÉ DE PLAYÓN	I.E.T.A. SAN JOSE DE PLAYON - SEDE PRINCI	870	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SANJOSÉ DE PLAYÓN	MARY DE MURGAS	20	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SANJOSÉ DE PLAYÓN	NUEVO RETEN	75	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SANJOSÉ DE PLAYÓN	PALO ALTO	53	VIERNES 31 DE MARZO
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SANJOSÉ DE PLAYÓN	SUCESION	31	VIERNES 31 DE MARZO

JERARQUIA	INSTITUCION	SEDE	CUPOS TOTAL HAMBRE CERO	FECHA DE ENTREGA
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	ANTONIA SANTOS DE SAN CRISTOBAL	69	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	EL AMPARO	11	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	I.E. EL PARAISO	303	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	LAS CHARQUITAS	17	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	NUESTRA SEÑORA DE LAS LAJAS	40	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	SAGRADO CORAZON DE JESUS DE ARENAS	85	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	SAGRADO CORAZON DE JESUS-CASA DE PIE	41	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	SAN FRANCISCO EL BONGAL	17	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	SAN JOSE DE MORENA ABAJO	13	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII	LA ANUNCIACION	215	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII	LAS PALMAS	19	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII	PATIO GRANDE	38	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII	SANTA LUCIA	26	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII	GENERAL SANTANDER	120	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII	SAN JOSE	42	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO	INST RODRIGUEZ	161	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO	JOSE RODRIGUEZ CASTANEDA	125	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO	VILLA BETTY	21	VIERNES 31 DE MARZO

JERARQUIA	INSTITUCION	SEDE	CUPOS TOTAL HAMBRE CERO	FECHA DE ENTREGA
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA	I.E. NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARIA - SEDE PRINCIPAL	1479	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA	LA HAYA	94	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA	LA MARIA	16	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA	NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARIA - SEDE PRIMARIA	1001	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO	ARROYO HONDO	12	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO	BARRIO EL CAMPO	126	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO	CATON	14	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO	HOBO	36	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN CAYETANO	719	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO	LA ESTRELLA	15	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO	SAN CAYETANO NO. 2	288	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO	TORO	13	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO CONSOLADO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CON	178	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA	CORRALITO	12	VIERNES 31 DE MARZO
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA	SAN JOSE DEL PEÑON	28	VIERNES 31 DE MARZO

JERARQUIA	INSTITUCION	SEDE	CUPOS TOTAL HAMBRE CERO	FECHA DE ENTREGA
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	OSCAR ARNULFO ROMERO	133	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	URBANA NO. 3	440	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN	MATUYA	547	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA ACUICOLA SAN FRANCISCO DE ASIS	I.E.T. ACUICOLA SAN FRANCISCO DE ASIS - SEDE PRINCIPAL	733	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA ACUICOLA SAN FRANCISCO DE ASIS	PUERTO SANTANDER	318	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA	BUENOS AIRES	224	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	I.E. RAFAEL URIBE URIBE - SEDE PRINCIPAL	668	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN	I.E. SAN LUIS BELTRAN - SEDE PRINCIPAL	486	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA	ESC. URB. MIX. NO. 2	546	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA	I.E.T. AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA	710	LUNES 3 DE ABRIL
MARIA LA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA	MONTECARLOS	305	LUNES 3 DE ABRIL

JERARQUIA	INSTITUCION	SEDE	CUPOS TOTAL HAMBRE CERO	FECHA DE ENTREGA
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII	I.E. LEON XIII - SEDE PRINCIPAL	453	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII	CONCENTRACION RAFAEL NUÑEZ	334	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO	ANTONIO JOSE DE SUCRE	303	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO	ANTONIO NARIÑO	248	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	LA NEGRA	14	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO	MERCEDES	6	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII	CONCENTRACION ESCOLAR URBANA MIXTA Nº 2	388	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII	I.E. PIO XII - SEDE PRINCIPAL	688	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII	SAN LUIS GONZAGA	167	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JACINTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO	I.E.T.A. DE SAN JACINTO - SEDE PRINCIPAL	582	LUNES 3 DE ABRIL

JERARQUIA	INSTITUCION	SEDE	CUPOS TOTAL HAMBRE CERO	FECHA DE ENTREGA
SAN JUAN NEPOMU	CENTRO EDUCATIVO SAN AGUSTIN	CENTRO EDUCATIVO SAN AGUSTIN	78	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA	BOTIJUELA	12	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA	AMIRA DE LA ROSA	155	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA	BARRIO ARRIBA	134	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA	CHILE	135	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA	DARIO ARRIETA YEPEZ	98	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA	I.E. ACADEMICA Y TECNICA EN GESTION EMPRESARIAL DIOGENES A. ARRIETA - SEDE PRINCIPAL	714	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA	LUIS ROQUE BORRE	117	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA	MANUEL CUEVAS MARTINEZ	433	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA	NUEVO SAN JUAN	73	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EN SISTEMAS LA FLORESTA	PUEBLO NUEVO	155	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EN SISTEMAS LA FLORESTA	SAN JOSE	177	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA	COLEGIO MUNICIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	213	LUNES 3 DE ABRIL
SAN JUAN NEPOMU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA - SEDE PRINCIPAL	414	LUNES 3 DE ABRIL

5. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

Este proceso de logística complejo en el cual de acuerdo a una minuciosa planificación de las entregas a realizar en las instituciones focalizadas es cumplido por un equipo multidisciplinario, con experiencia y formación en sector para la correcta implementación del programa; El seguimiento a las entregas de los complementos es liderado por un coordinador operativo, un jefe de bodega, las supervisoras y las manipuladoras de alimentos de la UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023, además se cuentan con el apoyo de los docentes y rectores de las instituciones focalizadas. Este proceso contempla todas las actividades que realizan las manipuladoras de alimentos en las diferentes etapas del proceso (recibo, pesado, limpieza, almacenamiento, armado y distribución), todo esto teniendo en cuenta la aplicación de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social. Estas entregas se adelantan soportadas en planillas de entrega donde se encuentran focalizados los beneficiarios seleccionados y que son reclamados por los beneficiarios y/o padres de familia o acudientes de los mismos, donde por medio documentos que certifiquen el vínculo y aportando información básica y su firma se le entrega el complemento, para lo cual se dispuso de horarios y espacios de entrega organizados para dar cumplimiento a la actividades de la forma mas organizada posible y los complementos fueron entregados en bolsas plásticas polipropileno de 25 kilos la cual se suministró con información del programa que describía su contenido. Durante esta actividad se aplicaron encuestas de satisfacción al personal participante del programa de manera que se midiera la aceptación de la estrategia. **Anexo # 1.**



5.1 RACIONES ATENDIDAS EN EL PERIODO DEL 31 DE MARZO Y 3 DE ABRIL DEL 2023

Durante el periodo comprendido del 31 de marzo y 3 de abril del 2023, el suministro de las raciones se realizó en un (1) paquete por 5 días calendario escolar, suministrando 22413 raciones a beneficiarios, la modalidad escogida para adelantar la implementación del programa de Respuesta Humanitaria con su línea de intervención - Hambre Cero es industrializada, este informe acredita la primera entrega de las tres proyectadas a realizar este año que cubre el periodo de receso estudiantil de semana santa; este proceso se adelantó sin ningún contratiempo de acuerdo a cronograma elaborado y aprobado en conjunto con los rectores y/o coordinadores que supervisan y apoyan la operación, no se presentaron alteraciones del orden público o situaciones reprochables que empañaran el buen nombre y transparencia del programa, garantizando así el derecho a los beneficiaros.

6. EMPAQUE Y ROTULADO DE ALIMENTOS.

Para los productos entregados en la modalidad ración industrializada, los empaques cuentan con las siguientes características:

Los productos Lácteos presentan un empaque extruido multicapa de polietilenos, calibre 3,5 milésimas de pulgadas, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para la aplicación de alimentos, el empaque primario cumple con las

especificaciones técnicas establecidas en la Res. 683 de 2012, el producto es empacado en empaque flexible, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, es resistente al sellado y fundido, el sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

Los productos panificados son empacados en bolsas de polipropileno de 25 micras y sellados garantizando la integridad del alimento.

Los bocadillos son empacados tipo flow pack en polipropileno biorientados, y sellados.

El Rotulado de todos estos productos contiene la información establecida en la Res. 5109 de 2005 y Res. 333 de 2011 del ministerio de protección social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. **Ver anexo 2** empaque y rotulado.

7. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS

Para la operación de la estrategia hambre cero es importante contar con un plan de muestreo microbiológico, como parte del aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados a los beneficiarios de la estrategia, para lo cual se tomó muestra de los productos de la modalidad industrializada a suministrar en la Bodega principal de la Unión Temporal Alimentando con Amor Bolívar 2023, para ser analizadas por el laboratorio bacteriológico y fisicoquímico de aguas y alimentos Miguel Torres Benedetti,

7.1.1 RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

A continuación, se muestran los resultados microbiológicos obtenidos de las muestras de alimentos industrializados tomados de la bodega principal. **anexo # 4.**

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS BODEGA DE ALMACENAMIENTO CARMEN DE BOLIVAR							
MUESTRA	**MESOFILOS AEROBIOS**	**COLIFORMES TOTALES**	**E.COLI**	**COLIFORMES FECALES**	**MOHOS Y LEVADURAS**	**STAPHILOCOCCUS AEREUS (COA+)**	**SALMONELLA**
BOCADILLO VELEÑO	70 UFC/g	<10 UFC/g	<10 UFC/g		<10 UFC/g o ml		
	CUMPLE	**CUMPLE**	**CUMPLE**		**CUMPLE**		
LECHE ENTERA SABORIZADA (FRESA)	0 UFC/g o ml	0 UFC/g o ml		0 UFC/g o ml		0 UFC/g o ml	
	CUMPLE	**CUMPLE**		**CUMPLE**		**CUMPLE**	
BEBIDA CON LECHE ENTERA (AVENA)	0 UFC/g o ml	0 UFC/g o ml		0 UFC/g o ml		0 UFC/g o ml	
	CUMPLE	**CUMPLE**		**CUMPLE**		**CUMPLE**	
LECHE ENTERA PIPPO	0 UFC/g o ml	0 UFC/g o ml		0 UFC/g o ml		0 UFC/g o ml	
	CUMPLE	**CUMPLE**		**CUMPLE**		**CUMPLE**	
YOGURT SEMIDESCREMADO	N.A.	0 UFC/g o ml		0 UFC/g o ml		0 UFC/g o ml	
	N.A.	**CUMPLE**		**CUMPLE**		**CUMPLE**	

8 VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO

8.1 VISITAS DE SUPERVISIÓN

El personal operativo y auxiliares realizan seguimiento y verificación a cada una de las instituciones educativas en donde opera la **estrategia hambre cero**, para constatar la buena ejecución del programa en cada una de estas, en cuanto a minutas, armado de complementos, almacenamiento, cumplimiento de normas de higiene, cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, diligenciamiento de soportes y de más que se requiera para el buen funcionamiento del programa. De igual forma se recibieron visitas de control por parte de la Gobernación de Bolívar, veedores y profesores de las instituciones educativas focalizadas en los puntos de entrega. **Ver anexo 3** visitas de supervisión.

8.2 VERIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS

De acuerdo a los estándares establecidos por el anexo de calidad del lineamiento técnico 0335 del 2021 se adelanta en las entregas de complementos industrializados verificación de los estados de calidad de los productos suministrados a los acudientes de los beneficiarios, garantizándose de esta manera que se cumple con las fechas de vencimiento de los productos lácteos, panificados, bocadillos y presentación organoléptica optima de las frutas suministradas en las variedades establecidas; iniciando esta operación desde la bodega de almacenamiento donde se selecciona la fruta, pesos de los productos, cantidad según minuta, calidad que presentan y verifican los lotes de productos a suministrar, posteriormente se adelanta muestreo de verificación de los productos suministrados a lo largo de los días programados de entrega en las instituciones educativas por parte del personal y al momento de las entregas se hace revisar como filtro final al acudiente los productos que componen el paquete, dejando claro los días suministrados para que el mismo garantice lo recibido, cumpliendo de esta manera tanto en la minuta patrón establecida por contrato como en la calidad requerida, se adjuntan fichas técnicas de los productos suministrados en la estrategia hambre cero. **Anexo # 5.**

9 NOVEDADES DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA

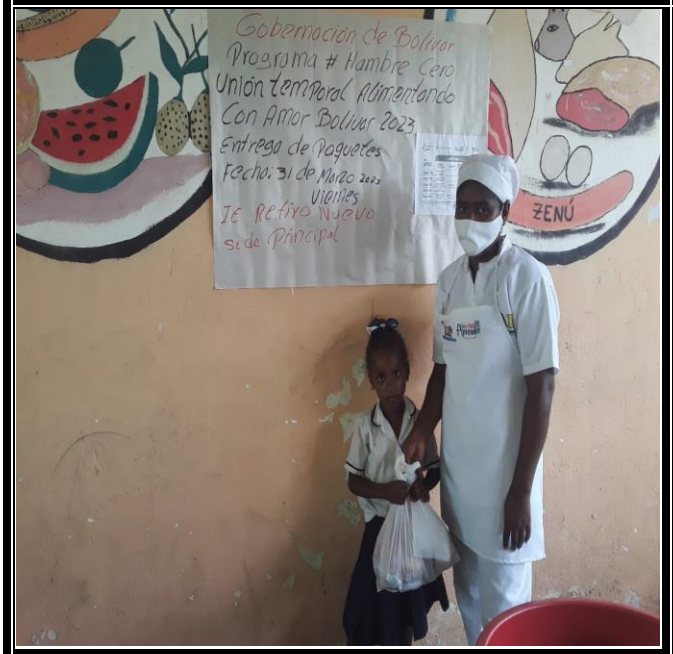
Durante el periodo relacionado en el presente informe y en cumplimiento de las normativas establecidas y lineamiento técnico no se presentaron novedades que pudieran afectar el normal funcionamiento de la operación de la Respuesta Humanitaria con su línea de intervención - Hambre Cero**.** De igual manera se adelantó convocatoria del personal focalizado de acuerdo con cronograma establecido y se alargó un día más para dar oportunidad de beneficiar a los que no asistieron en los tiempos acordados, completando de esta manera la entrega en un 100% en las cantidades y calidades determinadas por contrato de acuerdo a las coberturas focalizadas. De igual manera se implementaron encuestas a los participantes para medir la aceptación del programa **anexo # 6**.

MEDIOS DE VERIFICACIÓN MUNICIPIO DE MARIA LA BAJA

ANEXO 1

Entrega de paquete alimentario en distintas sedes educativas.

MARIA LA BAJA

	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE CORREA SEDE PRINCIPAL	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE CORREA SEDE PRINCIPAL
	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO SEDE PRINCIPAL	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO SEDE PRINCIPAL

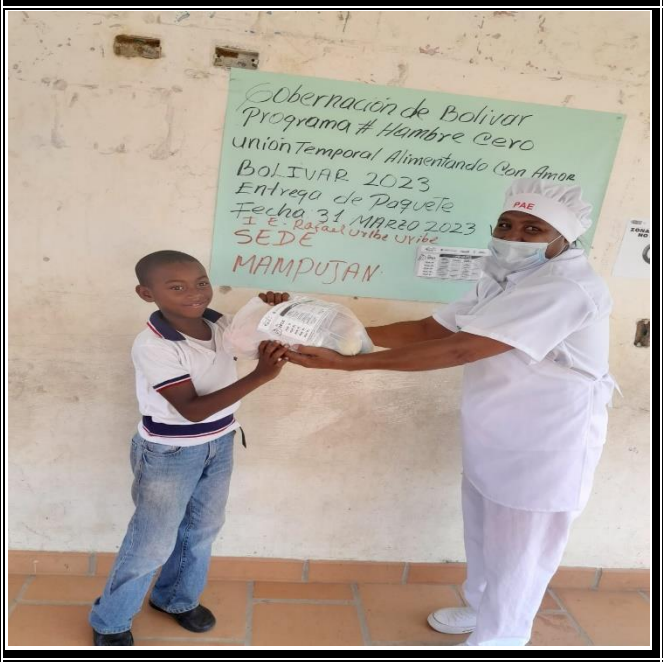
	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO SEDE LOS BELLOS	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO SEDE LOS BELLOS
	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO SEDE PUEBLO NUEVO	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RETIRO NUEVO SEDE PUEBLO NUEVO



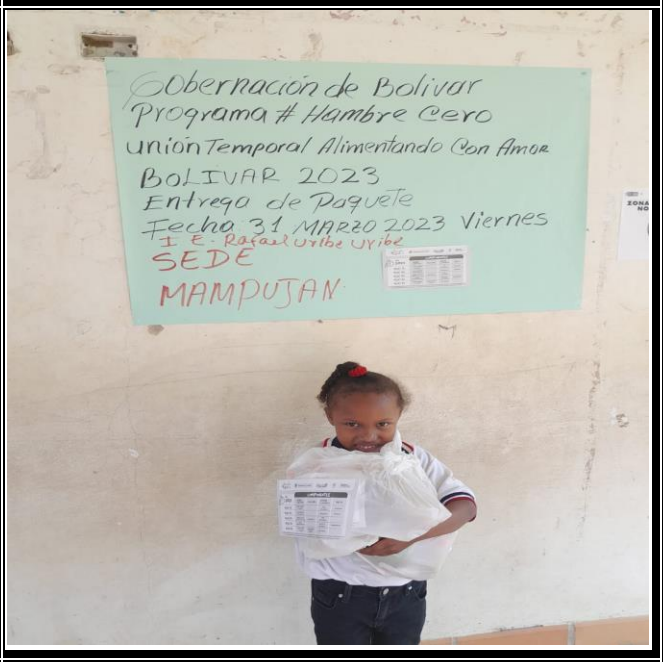
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE MAMPUJAN



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE MAMPUJAN



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE MARQUEZ



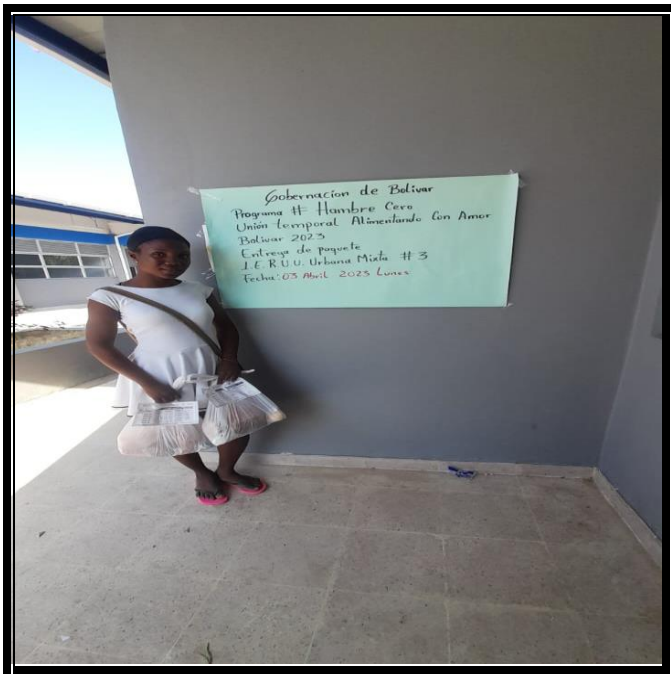
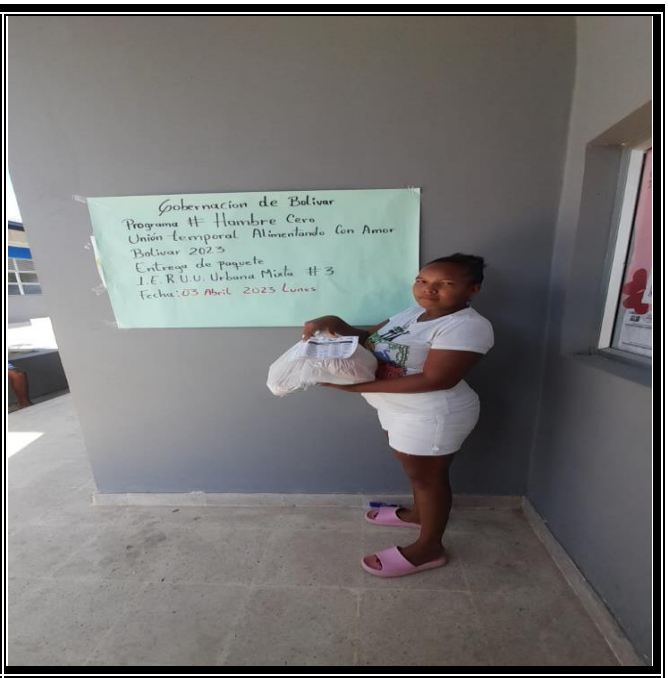
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE MARQUEZ

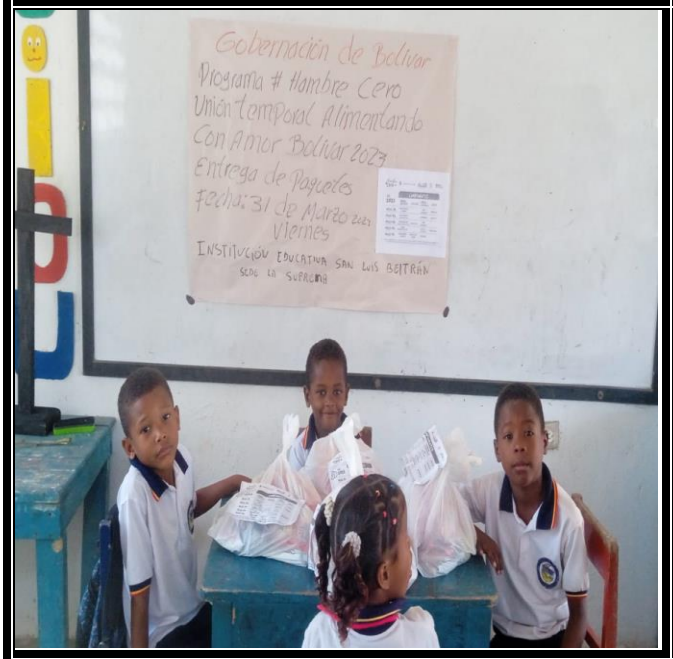


ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE OSCAR ARNULFO ROMER0



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE OSCAR ARNULFO ROMERO

<table>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE URBANA N° 3</td><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE URBANA N° 3</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE OSCAR ALTO PRADO</td><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE RAFAEL URIBE URIBE SEDE OSCAR ALTO PRADO</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE PRINCIPAL</td><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE PRINCIPAL</td></tr>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE SUPREMA</td><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE SUPREMA</td></tr>
</table>



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE MATUYA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE MATUYA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE PELABOLSILLO



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE PELABOLSILLO

	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE VILLA NONI	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS BELTRAN SEDE VILLA NONI
	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA FE DE ICOTEA SEDE CAÑA	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA FE DE ICOTEA SEDE CAÑA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA FE DE ICOTEA SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA FE DE ICOTEA SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA I.E.T. ACUICOLA SAN FRANCISCO DE ASIS - SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA I.E.T. ACUICOLA SAN FRANCISCO DE ASIS - SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA I.E.T. ACUICOLA SAN FRANCISCO DE ASIS - SEDE PUERTO SANTANDER



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA I.E.T. ACUICOLA SAN FRANCISCO DE ASIS - SEDE PUERTO SANTANDER



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE NISPERO



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE NISPERO



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE FLAMENCO SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE FLAMENCO SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE FLAMENCO SEDE ÑANGUMA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE FLAMENCO SEDE ÑANGUMA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE 1 DE JULIO



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE 1 DE JULIO



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE MAJAGUA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE MAJAGUA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE N° 1



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE N° 1



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE N° 2



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL DE SAN PABLO SEDE N° 2



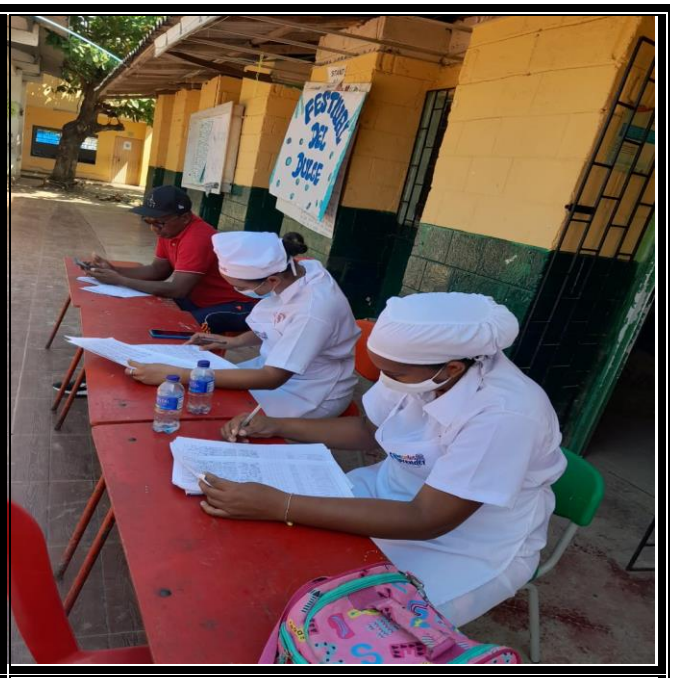
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA SEDE BUENOS AIRES



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA SEDE BUENOS AIRES



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA SEDE ESC. URB. MIX. NO. 2



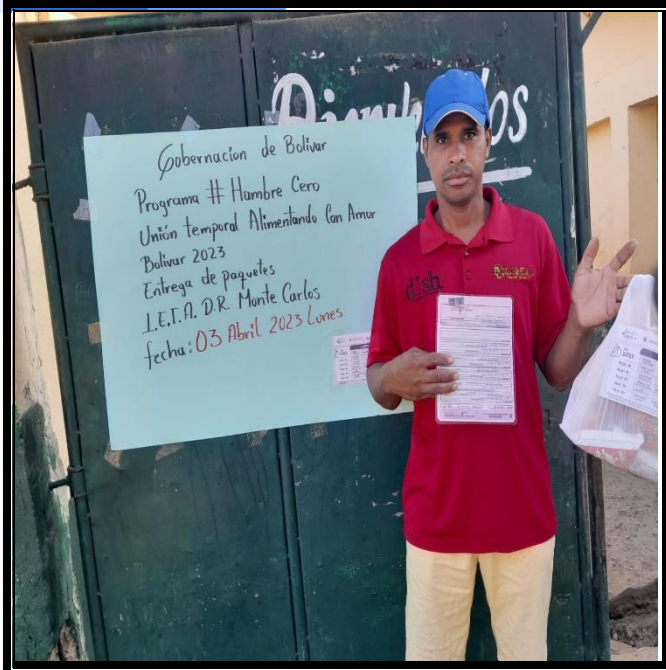
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA SEDE ESC. URB. MIX. NO. 2



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA SEDE PRINCIPAL



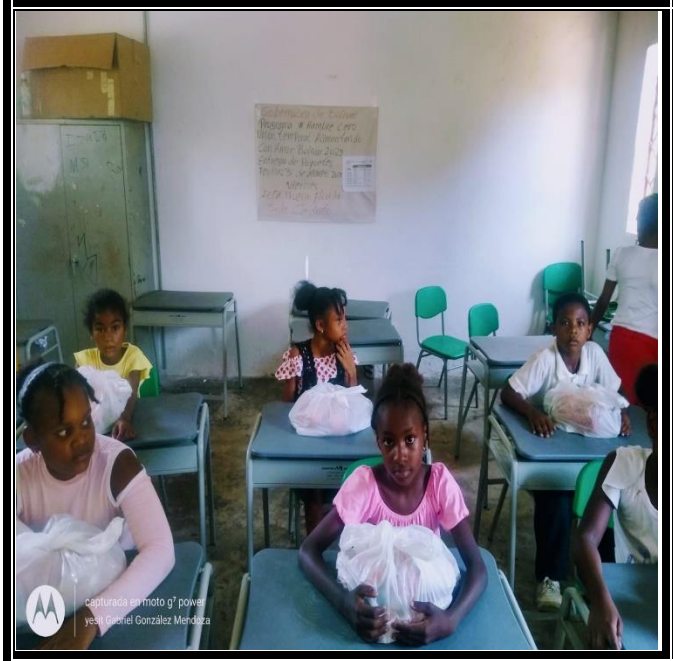
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA SEDE MONTECARLOS



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL DE MARIALABAJA SEDE MONTECARLOS

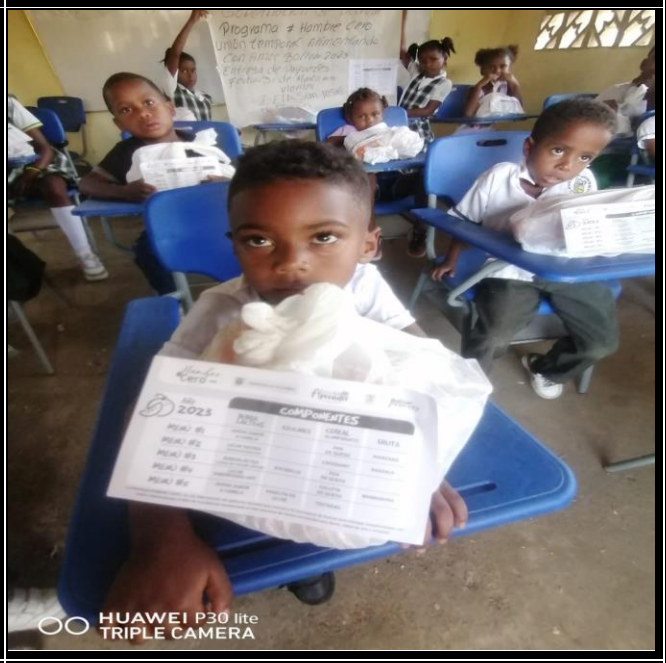


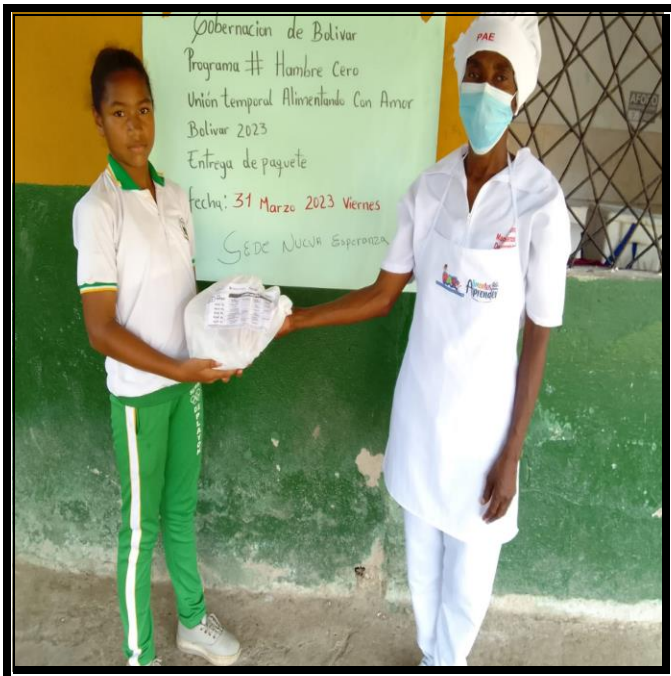
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA SEDE CEDRITOS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA SEDE CEDRITOS

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA SEDE COLU	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA SEDE COLU
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA SEDE GUARISMO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA SEDE GUARISMO

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA SEDE PRINCIPAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA NUEVA FLORIDA SEDE PRINCIPAL
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE ARROYO GRANDE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE ARROYO GRANDE



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE ESPERANZA



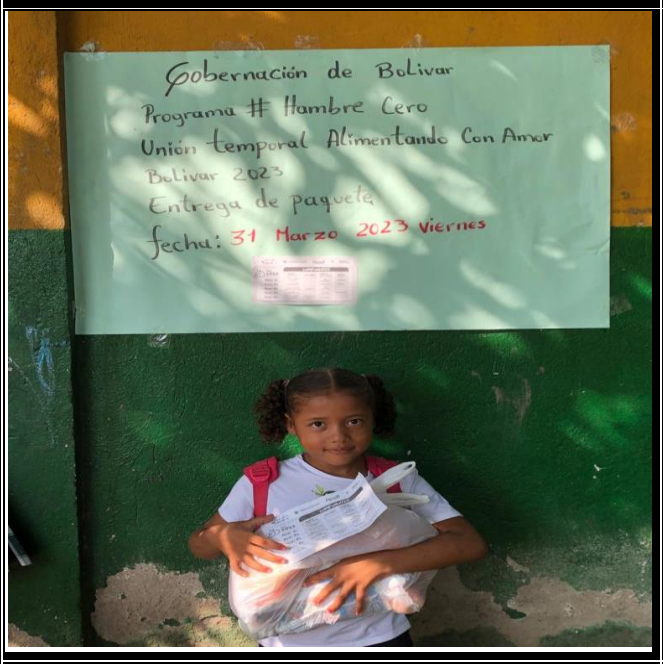
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE ESPERANZA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE GUAMO



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE GUAMO

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE PRINCIPAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE PRINCIPAL
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE MARY DE MURGAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE MARY DE MURGAS

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE NUEVO RETEN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE NUEVO RETEN
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE PALO ALTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE PALO ALTO

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE SUCESION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA SAN JOSÉ DE PLAYÓN SEDE SUCESION

MEDIOS DE VERIFICACIÓN MUNICIPIO DE SAN JACINTO

Entrega de paquete alimentario en distintas sedes educativas.
SAN JACINTO



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE ANTONIA SANTOS DE SAN CRISTOBAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE ANTONIA SANTOS DE SAN CRISTOBAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE EL AMPARO



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE EL AMPARO



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE PRINCIPAL



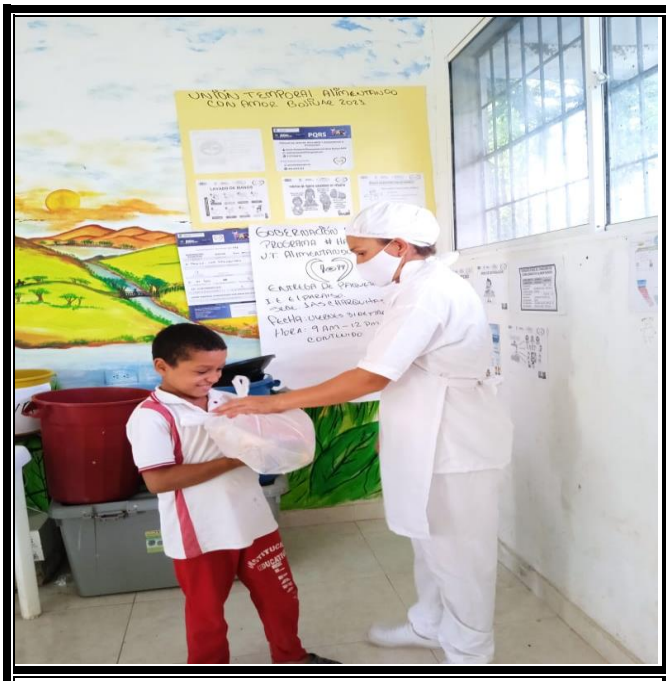
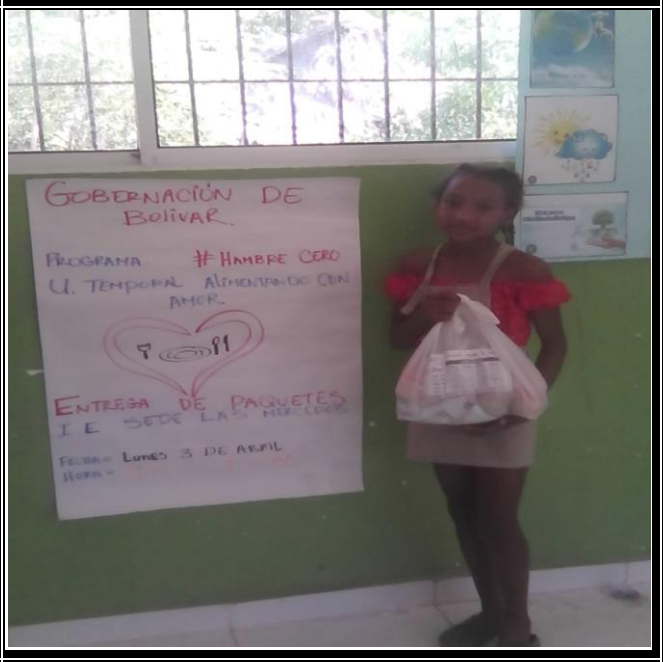
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE PRINCIPAL



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE LA NEGRA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE LA NEGRA

	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE LAS CHARQUITAS	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE LAS CHARQUITAS
	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE MERCEDES	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE MERCEDES



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE LAS LAJAS



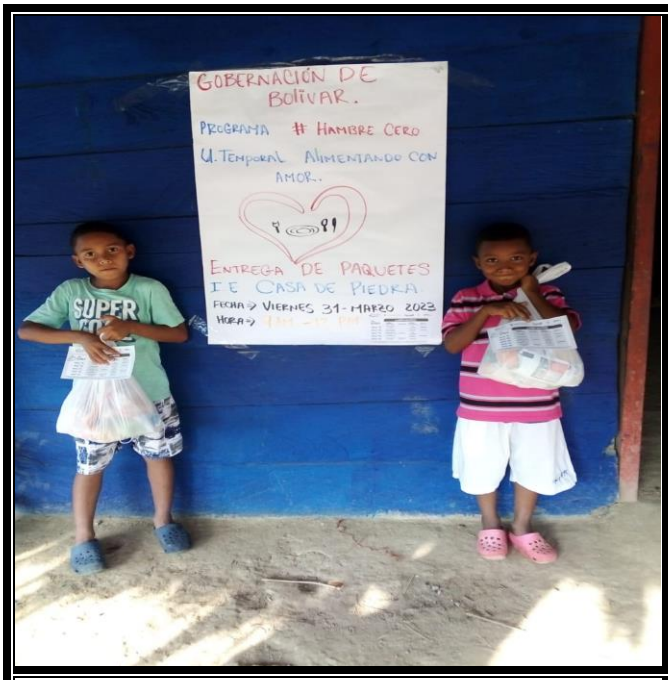
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE LAS LAJAS



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE SAGRADO CORAZON DE JESUS DE ARENAS



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE SAGRADO CORAZON DE JESUS DE ARENAS

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE SAGRADO CORAZON DE JESUS-CASA DE PIEDRA</td>
<td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE SAGRADO CORAZON DE JESUS-CASA DE PIEDRA</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDESAN FRANCISCO EL BONGAL</td>
<td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE SAN FRANCISCO EL BONGAL</td>
</tr>
</table>

	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE SAN JOSE DE MORENA ABAJO	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PARAISO SEDE SAN JOSE DE MORENA ABAJO
	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE PRINCIPAL	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE PRINCIPAL

	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE LA ANUNCIACION	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE LA ANUNCIACION
	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE LAS PALMAS	ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE LAS PALMAS



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE PATIO GRANDE



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE PATIO GRANDE



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE SANTA LUCIA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII SEDE SANTA LUCIA



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE CONCENTRACION ESCOLAR URBANA MIXTA Nº 2



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE CONCENTRACION ESCOLAR URBANA MIXTA Nº 2



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE CONCENTRACION RAFAEL NUÑEZ



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE CONCENTRACION RAFAEL NUÑEZ



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE GENERAL SANTANDER



ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE GENERAL SANTANDER

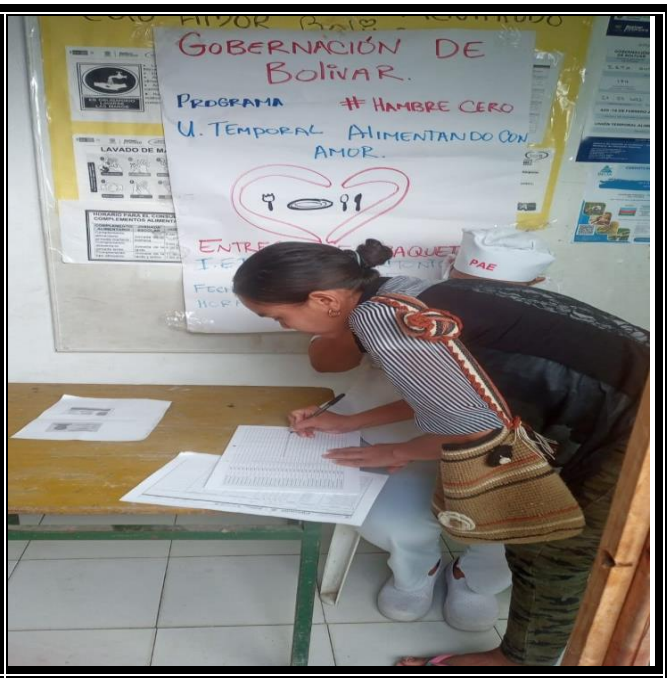


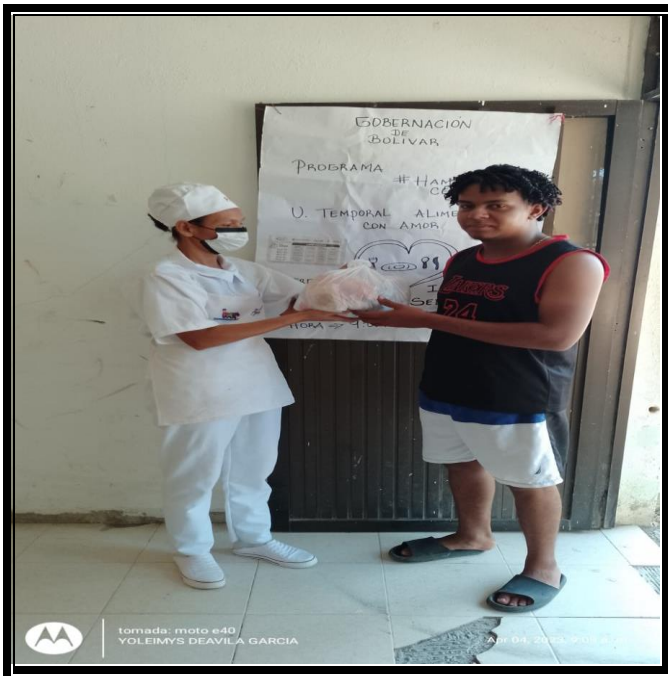
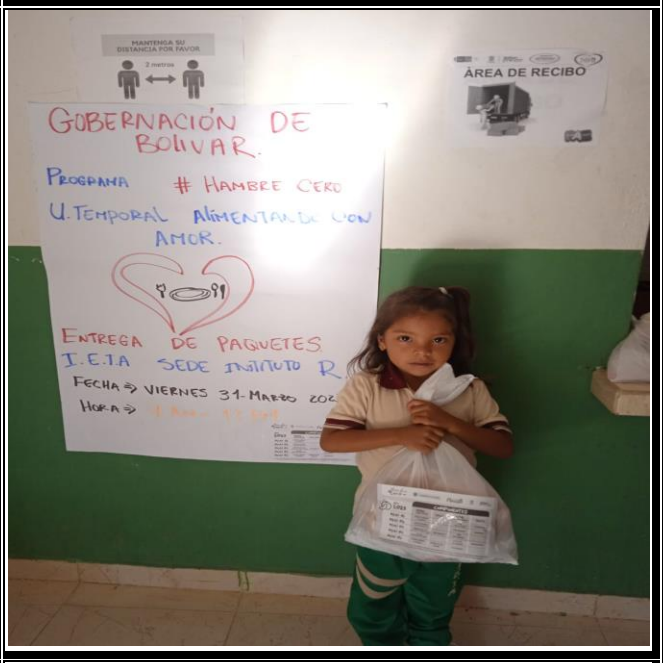
ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE PRINCIPAL

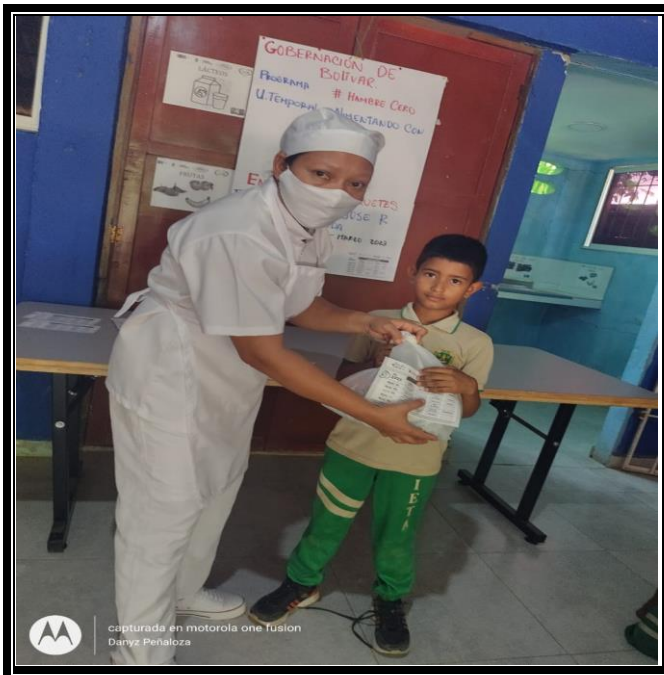


ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE PRINCIPAL

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE SAN JOSE</td><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE SAN JOSE</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE SAN LUIS GONZAGA</td><td>ENTREGA DE COMPLEMENTOS A PADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PIO XII SEDE SAN LUIS GONZAGA</td></tr>
</table>

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE ANTONIO JOSE DE SUCRE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE ANTONIO JOSE DE SUCRE
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE ANTONIO NARIÑO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE ANTONIO NARIÑO

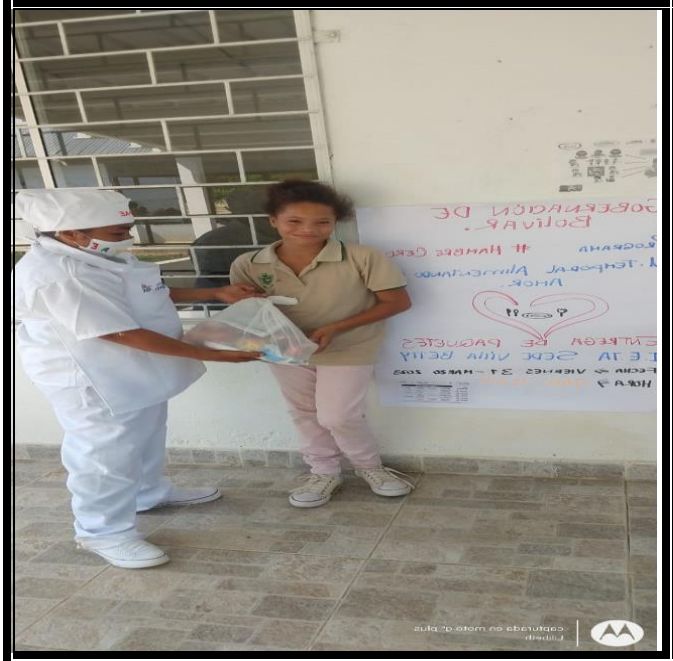
<table>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE PRINCIPAL</td><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE PRINCIPAL</td></tr>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE INST RODRIGUEZ</td><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE INST RODRIGUEZ</td></tr>
</table>



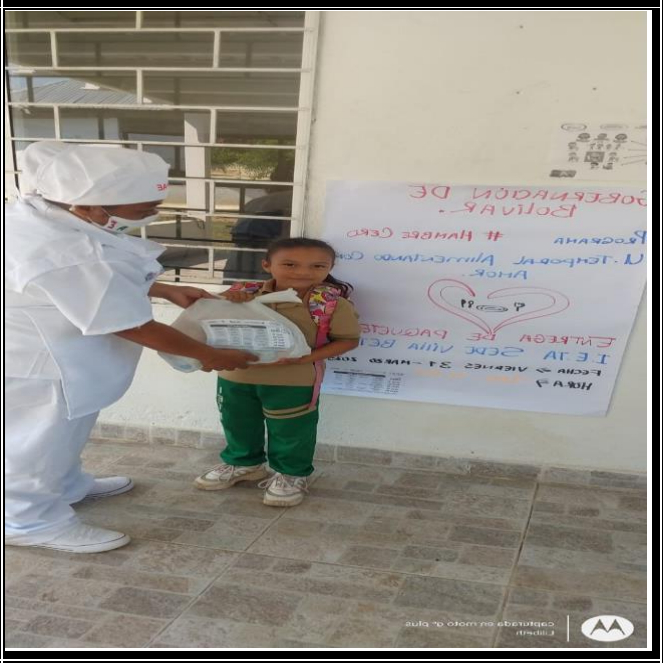
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE JOSE RODRIGUEZ CASTANEDA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE JOSE RODRIGUEZ CASTANEDA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE VILLA BETTY



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGRÍCOLA DE SAN JACINTO SEDE VILLA BETTY

MEDIOS DE VERIFICACIÓN MUNICIPIO DE SAN JUAN NEPOMUCENO

Entrega de paquete alimentario en distintas sedes educativas.

SAN JUAN NEPOMUCENO

	
CENTRO EDUCATIVO SAN AGUSTIN SEDE PRINCIPAL	CENTRO EDUCATIVO SAN AGUSTIN SEDE PRINCIPAL
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE BOTIJUELA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE BOTIJUELA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE PRINCIPAL



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE PRINCIPAL



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE LA HAYA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE LA HAYA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE LA MARIA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE LA MARIA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE PRIMARIA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARÍA SEDE PRIMARIA

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE AMIRA DE LA ROSA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE AMIRA DE LA ROSA
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE BARRIO ARRIBA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE BARRIO ARRIBA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE CHILE



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE CHILE



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE DARIO ARRIETA YEPEZ



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE DARIO ARRIETA YEPEZ

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE LUIS ROQUE BORRE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE LUIS ROQUE BORRE
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE MANUEL CUEVAS MARTINEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE MANUEL CUEVAS MARTINEZ

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE NUEVO SAN JUAN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACADÉMICA Y TÉCNICA EN GESTIÓN EMPRESARIAL DIÓGENES A. ARRIETA SEDE NUEVO SAN JUAN
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE ARROYO HONDO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE ARROYO HONDO

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE BARRIO CAMPO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE BARRIO CAMPO
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE CATON	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE CATON

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE EL HOBO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE EL HOBO
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN CAYETANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN CAYETANO



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE LA ESTRELLA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE LA ESTRELLA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN CAYETANO N° 2



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN CAYETANO N° 2



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE TORO



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN CAYETANO SEDE TORO



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO CONSOLADO SEDE PRINCIPAL



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO CONSOLADO SEDE PRINCIPAL

	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EN SISTEMAS LA FLORESTA SEDE PUEBLO NUEVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EN SISTEMAS LA FLORESTA SEDE PUEBLO NUEVO
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EN SISTEMAS LA FLORESTA SEDE SAN JOSE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EN SISTEMAS LA FLORESTA SEDE SAN JOSE

<table>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA SEDE COLEGIO MUNICIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO</td><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA SEDE COLEGIO MUNICIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA SEDE CORRALITO</td><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA SEDE CORRALITO</td></tr>
</table>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA SEDE INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA - SEDE PRINCIPA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA SEDE INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA - SEDE PRINCIPA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA SEDE SAN JOSE DEL PEÑON



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA RODOLFO BARRIOS CABRERA SEDE SAN JOSE DEL PEÑON

ANEXO 2 EMPAQUE Y ROTULADO.

	
EMPAQUE DE PAQUETES	PANIFICADOS SUMINISTRADOS EN ENTREGA
	
EMPAQUE DE PRODUCTOS LACTEOS	EMPAQUE BOCADILLOS SUMINISTRADO

ANEXO 3 VISITAS DE SUPERVISIÓN

	
VISITA DE VERIFICACION DEL EQUIPO DE PAE DE LA GOBERNACION DE BOLIVAR A INSTITUCION EDUCATIVA LEON XIII SEDE PRINCIPAL	VISITA DE VERIFICACION DEL EQUIPO DE PAE DE LA GOBERNACION DE BOLIVAR A INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MONTES DE MARIA SEDE PRINCIPAL
	
VISITA DE VERIFICACION DEL EQUIPO DE PAE DE LA GOBERNACION DE BOLIVAR A INSTITUCION EDUCATIVA SAN PABLO SEDE PRINCIPAL	VISITA DE VERIFICACION POR PARTE DEL PERSONAL DE LA UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023 A LAS INSTITITUCIONES EDUCATIVAS

ANEXO 4
RESULTADOS MICROBIOLOGICOS

LABORATORIO BACTERIOLOGICO Y FISICOQUIMICO
DE AGUAS Y ALIMENTOS
MIGUEL TORRES BENEDETTI
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES . SANTA FE DE BOGOTA
Manga Callejón Dandy Cl 29A 21A75 Telfax 6647047
email: info@laboratoriomigueltorres.com
Cartagena - Colombia

ANALISIS BACTERIOLOGICOS DE ALIMENTOS

FECHA DEL MUESTREO	30-III-2023
FECHA DE RECIBO	30-III-2023
FECHA DE ANÁLISIS	30-III-2023
EMPRESA	**Unión Temporal Alimentando con Amor Bolívar 2023**
TIPO DE MUESTRA	Alimentos Cocidos
MANIPULADOR	------
TEMPERATURA	15°C

FECHA DE RESULTADO	13-IV-2023
LUGAR	Bodega Carmen de Bolívar
ANÁLISIS	Microbiológicos-R Placa
RECOLECTOR DE MUESTRA	Miguel Torres Benedetti
CLASE DE EMPAQUE	
OBSERVACION: Hora 10:00am	

RESULTADOS

ANÁLISIS Nº / 5659 MUESTRAS	MESOFILOS AEROBIOS	COLIFORMES TOTALES	E.COLI	MOHOS Y LEVADURAS
Bocadillo Veleño	70 UFC/g	<10 UFC/g	<10 UFC/g	<10 UFC/g o mL
Concepto	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**
Parámetros Microbiológicos INVIMA	<10.000 UFC/g	<10 UFC/g	<10 UFC/g	1000 UFC/g
METODOS	**ICMSF**	**ISO 4832:2006**	**ISO 4832:2006**	**ISO 21527-2:2008**

NOTA:
La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente

Atentamente

LABORATORIO BACTERIOLOGICO Y FISICOQUIMICO
DE AGUAS Y ALIMENTOS
MIGUEL TORRES BENEDETTI
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES . SANTA FE DE BOGOTA
Manga Callejón Dandy Cl 29A 21A75 Telfax 6647047
email: info@laboratoriomigueltorres.com
Cartagena - Colombia

ANALISIS BACTERIOLOGICOS DE ALIMENTOS

FECHA DEL MUESTREO	30-III-2023	**FECHA DE RESULTADO**	13-IV-2023
FECHA DE RECIBO	30-III-2023	**LUGAR**	Bodega Carmen de Bolívar
FECHA DE ANÁLISIS	30-III-2023	**ANÁLISIS**	Microbiológicos-R Placa
EMPRESA	**Unión Temporal Alimentando con Amor Bolívar 2023**	**RECOLECTOR DE MUESTRA**	Miguel Torres Benedetti
TIPO DE MUESTRA	Leche	**CLASE DE EMPAQUE**	
MANIPULADOR	-------	**OBSERVACION: Hora 10:05am**	
TEMPERATURA	4°C		

RESULTADOS

ANÁLISIS Nº / MUESTRAS	MESOFILOS AEROBIOS	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS
5661. Leche Entera Saborizada (fresa) Lot: LV 009	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL
Concepto	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**
Parámetros Microbiológicos INVIMA	<10.000 UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	200 UFC/g o mL
MÉTODOS	**ICMSF**	**ISO 4832:2006**	**ISO 4832:2006**	**NTC 4132**

NOTA:
La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente

Atentamente

LABORATORIO BACTERIOLOGICO Y FISICOQUIMICO
DE AGUAS Y ALIMENTOS
MIGUEL TORRES BENEDETTI
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES . SANTA FE DE BOGOTA
Manga Callejón Dandy Cl 29A 21A75 Telfax 6647047
email: info@laboratoriomigueltorres.com
Cartagena- Colombia

ANALISIS BACTERIOLOGICOS DE ALIMENTOS

FECHA DEL MUESTREO	30-III-2023	**FECHA DE RESULTADO**	13-IV-2023
FECHA DE RECIBO	30-III-2023	**LUGAR**	Bodega Carmen de Bolívar
FECHA DE ANÁLISIS	30-III-2023	**ANÁLISIS**	Microbiológicos-R Placa
EMPRESA	**Unión Temporal Alimentando con Amor Bolívar 2023**	**RECOLECTOR DE MUESTRA**	Miguel Torres Benedetti
TIPO DE MUESTRA	Leche	**CLASE DE EMPAQUE**	
MANIPULADOR	-------	**OBSERVACION: Hora 10:05am**	
TEMPERATURA	4°C		

RESULTADOS

ANÁLISIS Nº / MUESTRAS	MESOFILOS AEROBIOS	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS
5665. Bebida con Leche Entera (avena) Lot: LV AC 093	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL
Concepto	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**
Parámetros Microbiológicos INVIMA	<10.000 UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	200 UFC/g o mL
MÉTODOS	**ICMSF**	**ISO 4832:2006**	**ISO 4832:2006**	**NTC 4132**

NOTA:
La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente

Atentamente

LABORATORIO BACTERIOLOGICO Y FISICOQUIMICO
DE AGUAS Y ALIMENTOS
MIGUEL TORRES BENEDETTI
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES . SANTA FE DE BOGOTA
Manga Callejón Dandy Cl 29A 21A75 Telfax 6647047
email: info@laboratoriomigueltorres.com
Cartagena - Colombia

ANALISIS BACTERIOLOGICOS DE ALIMENTOS

FECHA DEL MUESTREO	30-III-2023	**FECHA DE RESULTADO**	13-IV-2023
FECHA DE RECIBO	30-III-2023	**LUGAR**	Bodega Carmen de Bolívar
FECHA DE ANÁLISIS	30-III-2023	**ANÁLISIS**	Microbiológicos-R Placa
EMPRESA	**Unión Temporal Alimentando con Amor Bolívar 2023**	**RECOLECTOR DE MUESTRA**	Miguel Torres Benedetti
TIPO DE MUESTRA	Leche	**CLASE DE EMPAQUE**	
MANIPULADOR	-------	**OBSERVACION: Hora 10:05am**	
TEMPERATURA	4°C		

RESULTADOS

ANÁLISIS Nº / MUESTRAS	MESOFILOS AEROBIOS	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS
5661. Leche Entera (pipo) Lot: LE 109	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL
Concepto	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**
Parámetros Microbiológicos INVIMA	<10.000 UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	200 UFC/g o mL
METODOS	**ICMSF**	**ISO 4832:2006**	**ISO 4832:2006**	**NTC 4132**

NOTA:
La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente

Atentamente

LABORATORIO BACTERIOLOGICO Y FISICOQUIMICO
DE AGUAS Y ALIMENTOS
MIGUEL TORRES BENEDETTI
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES . SANTA FE DE BOGOTA
Manga Callejón Dandy Cl 29A 21A75 Telfax 6647047
email: info@laboratoriomigueltorres.com
Cartagena - Colombia

ANALISIS BACTERIOLOGICOS DE ALIMENTOS

FECHA DEL MUESTREO	30-III-2023	**FECHA DE RESULTADO**	13-IV-2023
FECHA DE RECIBO	30-III-2023	**LUGAR**	Bodega Carmen de Bolívar
FECHA DE ANÁLISIS	30-III-2023	**ANÁLISIS**	Microbiológicos-R Placa
EMPRESA	**Unión Temporal Alimentando con Amor Bolívar 2023**	**RECOLECTOR DE MUESTRA**	Miguel Torres Benedetti
TIPO DE MUESTRA	Yogurt	**CLASE DE EMPAQUE**	
MANIPULADOR	-------	**OBSERVACION: Hora 10:05am**	
TEMPERATURA	4°C		

RESULTADOS

ANÁLISIS Nº / MUESTRAS	MESOFILOS AEROBIOS	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS
5663. Yogurt Semidescremado Lot: YF 102	N.A	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL
Concepto	**N.A**	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**
Parámetros Microbiológicos INVIMA	N.A	Cero UFC/g o mL	Cero UFC/g o mL	200 UFC/g o mL
METODOS	**ICMSF**	**ISO 4832:2006**	**ISO 4832:2006**	**NTC 4132**

NOTA:
La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente

Atentamente

ANEXO 5
FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera Fortificada con Hierro Marca MR PIPPO
FOTO DEL PRODUCTO REAL	    

NOMBRE DEL FABRICANTE	**Alimentos PIPPO S.A.S**
NIT	**900031833-6**
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0022866-2022**
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 616 de 2006 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 00335 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. NTC 4433 de 2015. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco.
INGREDIENTES	Leche Entera higienizada de vaca, estabilizante (tripolifosfato de sodio) Hierro aminoquelado.
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICASY DECLARACION DE ALERGENOS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en Cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Densidad	Lactodensímetro	1,030	g/mL	1,0295 - 1,0330	SI
Grasa	P-LF-101.V01. Fecha 2018-10-27 (Gerber). Acreditado	3,0	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Sólidos totales o Extracto seco total	AOAC 990.20. Ed.20: 2016.	11,4	g/100g	Mínimo 11,20	SI
Sólidos lácteos no grasos o Extracto seco desengrasado	Cálculos por Diferencia	8,5	g/100g	Mínimo 8,2	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	Sin unidades	Negativa	SI
Acidez Titulable Total	AOAC 947.05. Ed.20: 2016. Acreditado.	0,13	Ácido Láctico	0,13 - 0,17	SI
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	Sin unidades	Negativo	NO APLICA
Índice Crioscopico	Crioscopia	-0,514	ºC	-0,540 a -0,510	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-22-19870 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * Decreto 616/06. Cap.5. Art.19. Literal c - Leche UHT envasada en alta higiene tiene concepto Microbiológico. ** Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-22-19860 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS *Resol.02310/86 Cap.3. Art.23. Numeral 2 Literal b –Leche saborizada ultrapasteurizada-"

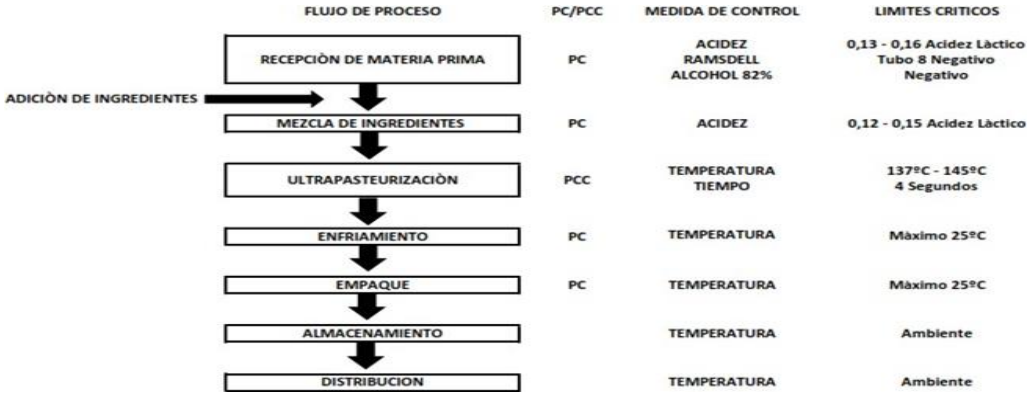
INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	88,6	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	11,4	g/100g	*	NO APLICA
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,0	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,9	g/100g	Mínimo 2,9	SI
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	4,9	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	58	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1.7	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	57	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	2.2	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	98	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	4,5	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-22-19870 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** Dec.616/06 Leche Entera UHT".

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: homogénea sin partículas quemadas o extrañas.
Apariencia: suave y brillante.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.
PRESENTACIÓN	Refrigerio Tipo A Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 mL ó cm3. Refrigerio tipo A: 200 mL o cm^3, Refrigerio tipo B: 200 mL o cm^3, Refrigerio tipo C y N: 200 mL o $cm^{3.}$ Presentaciones comerciales: de 100 mL a 1200 mL **PORCIÓN RECOMENDADA:** Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021.. **GRUPO POBLACIONAL**: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general **FORMA DE CONSUMO:** Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.  Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. F-22-19870

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S. - BOGOTA NIT/CC: 900031833-6
DIRECCION: Vereda Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires
TELEFONO: 3222163264
MAIL: GERENCIA@ALIMENTOSPIPPO.COM
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SRA. ESTELLA ORTIZ RINCON
CARGO: GERENTE GENERAL

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA DE PRODUCCION GUASCA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2022-09-04 HORA: 10:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2022-09-04 HORA: 13:40:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2022-09-21
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2022-10-17
METODO DE TOMA DE ITEM:ALEATORIO SIMPLE

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
22-19870	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT)LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
BOLSA PLASTICA X 200 ml	10	2022-09-01	2022-12-29	LE111	20ºC	20ºC

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min.Prot.Social	CUMPLIMIENTO
Proteína	ISO 1871:2009 (Kjeldahl) Acreditado	2,9***	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 2,9	SI
Densidad	Lactodensímetro	1,030	NO APLICA	NO APLICA	g/mL	1,0295 - 1,0330	SI
Grasa	P-LF-101.V01. Fecha 2018-10-27 (Gerber). Acreditado	3,0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 3,0	SI

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

INFORME DE ANALISIS

Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1,7	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 2	SI
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 0	si
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado	57	1,3	NO APLICA	mg/100g	Máximo 70	SI
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado	2.0	0,3	NO APLICA	mg/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	calculo por diferencia	4.9	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Validado	98	NO APLICA	NO APLICA	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	4.5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 5	SI
Fibra Dietaria	Enzimático - Gravimétrico	<0.1	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(UI/100g)	AOAC 992.06	45	NO APLICA	NO APLICA	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	NO APLICA	NO APLICA	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos totales o Extracto seco total	AOAC 990.20. Ed.20: 2016.	11,4	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 11,20	SI
Sólidos lácteos no grasos o Extracto seco desengrasado	Cálculos por Diferencia	8,5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 8,2	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativa	SI
Acidez Titulable Total	AOAC 947.05. Ed.20: 2016. Acreditado.	0,13	NO APLICA	NO APLICA	Ácido Láctico	0,13 - 0,17	SI
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativo	NO APLICA
Índice Crioscopico	Crioscopia	-0,519	NO APLICA	NO APLICA	ºC	-0,540 a -0,510	SI

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO | *APROBO: GERENTE*

Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	88,6	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	11,4	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	58	NO APLICA	NO APLICA	Kcal./100g	*	NO APLICA

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

Observaciones

-Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parámetro no requerido en especificación

-** Parámetro no solicitado por el cliente

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

OLGA LUCIA ÁVILA GUZMÁN
JEFE DE LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	**INFORME DE ANALISIS**	Biotrends LABORATORIOS · ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. M-22-19860

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S. - BOGOTA NIT/CC: 900031833-6
DIRECCION: Vereda Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires
TELEFONO: 3222163264
MAIL: GERENCIA@ALIMENTOSPIPPO.COM
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SRA. ESTELLA ORTIZ RINCON
CARGO: GERENTE GENERAL

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA DE PRODUCCION GUASCA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2022-05-21 HORA: 10:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2022-05-21 HORA: 13:40:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2022-05-22
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2022-08-13
METODO DE TOMA DE ITEM:ALEATORIO SIMPLE

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
22-19860	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT)LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
BOLSA PLASTICA X 200 ML	10	2022-05-01	2022-07-29	LE111	17ºC	20ºC

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min.Protección Social	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015. Esterilidad comercial en alimentos	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015. Esterilidad comercial en alimentos	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015. Esterilidad comercial en alimentos	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015. Esterilidad comercial en alimentos	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Decreto 616/06. Cap.5. Art.19. Literal c -Leche UHT envasada en alta higiene-"

Observaciones

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Bogotá - Av. Boyacá No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

-Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos

-* Parámetro no requerido en especificación

-** Parámetro no solicitado por el cliente

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

-Justificación suplemento 1: CLIENTE SOLICITA CAMBIO DE ESPECIFICACIÓN

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, vainilla, arequipe o chocolate fortificada con hierro Marca MR PIPPO
FOTO DEL PRODUCTO REAL	     

NOMBRE DEL FABRICANTE	**Alimentos PIPPO S.A.S**
NIT	**900031833-6**
REGISTRO SANITARIO	**RSAD02I47606**
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 4433 de 2015. • Resolución 00335 de 23 Diciembre 2021 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÒN DEL ALIMENTO	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada
INGREDIENTES	Leche Entera Líquida, Leche Entera en polvo, Azúcar, esencias según variedad de leche saborizada: (fresa, vainilla, arequipe, chocolate), para leche Saborizada chocolate (Cocoa en polvo). Estabilizante (tripolifosfato de sodio), Hierro aminoquelado, emulsificante (Carragenina) colores según variedades de leche saborizada, fresa: color artificial rojo Ponceau, vainilla: color natural annatto, arequipe: color natural caramelo simple, chocolate: colores artificiales Rojo Ponceau y color artificial Pardo Chocolate
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICASY DECLARACION DE ALERGENOS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,1	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Sólidos lácteos No grasos	Cálculos por Diferencia	13,6	g/100g	Mínimo 7,0	SI
Acidez expresada como ácido láctico	AOAC 947.05. Ed.19:2012	0,12	g/100g	0,12 - 0,16	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (PNitrofenilfosfato))	Negativa	Sin unidades	Negativa	SI
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	Sin unidades	Negativa	NO ALPICA
Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnometría)	1,050	g/mL	**	NO APLICA

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19840-2 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * Resolución 02310 de 1986 - Capitulo III, Leche Entera Saborizada Ultrapasteurizada (UHT)- . ** Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-20-19840-1 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS *Resol.02310/86 Cap.3. Art.23. Numeral 2 Literal b –Leche saborizada ultrapasteurizada-"

INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	83,4	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	16,6	g/100g	*	NO APLICA
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,1	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,9	g/100g	*	NO APLICA
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	11,0	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	84	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1.7	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	49	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	1,9	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	98	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	10.2	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

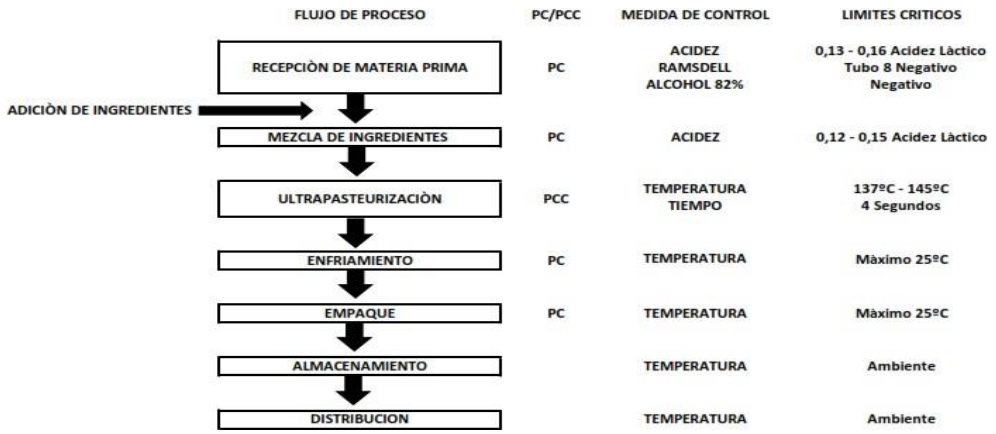
Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19840-2 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** Resolución 02310 de 1986 - Capitulo III, Leche EnteraSaborizada Ultrapasteurizada (UHT)-." Son válidos únicamente sobre muestra analizada. * Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: Homogénea sin partículas quemadas o extrañas.
Apariencia: Homogénea, agradable.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.

PRESENTACION	Refrigerio Tipo A Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 mL ó cm3. Cada 100 mL de producto Contiene mínimo 1,8 mg y máximo 2,25 mg de hierro aminoquelado. Presentaciones comerciales: 150 mL, 180 mL, 200 mL, 220 mL, 450 mL, 500 mL, 900 mL, 1000 mL, 1100 mL, 1200 mL. 2000 mL. **PORCIÓN RECOMENDADA:** Tamaño de porción estipulado 200 ml Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021.. **GRUPO POBLACIONAL**: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general **FORMA DE CONSUMO:** Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.  Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	**INFORME DE ANALISIS**	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. F-20-19840-2

(SUPLEMENTO DE INFORME DE ANALISIS No. F-22-19840-1 QUE REEMPLAZA AL INFORME DE ANALISIS No. F-22-19840-1)

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S. - BOGOTA NIT/CC: 900031833-6
DIRECCION: Vereda Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires
TELEFONO: 3222163264
MAIL: GERENCIA@ALIMENTOSPIPPO.COM
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SRA. ESTELLA ORTIZ RINCON
CARGO: GERENTE GENERAL

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA DE PRODUCCION GUASCA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2020-05-21 HORA: 10:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2020-05-21 HORA: 13:40:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2020-05-21
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2020-06-26
METODO DE TOMA DE ITEM:ALEATORIO SIMPLE

COPIA NO CONTROLADA SOLO VALIDEZ IMPRESA

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
20-19840	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, FORTIFICADA CON HIERRO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
BOLSA PLASTICA X 200 ML	10	2020-04-29	2020-07-27	097CH	17ºC	18ºC

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,1	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Sólidos Lácteos no Grasos	Cálculos por Diferencia	13,6	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 7,0	SI
Acidez expresada como ácido láctico	AOAC 947.05. Ed.19:2012	0,12	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	0,12 - 0,16	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativa	SI
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativa	SI
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	83,4	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Bogotá - Av. Boyacá No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	16,6	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,9***	0,6	REGLA 1	g/100g	*	NO APLICA
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	0,13	REGLA 1	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	11,0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	84	NO APLICA	NO APLICA	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1.7	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado	49	1,3	REGLA 1	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado	1,9	0,3	REGLA 1	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Validado	98	NO APLICA	NO APLICA	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	10.2	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1,050	NO APLICA	NO APLICA	g/mL	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	NO APLICA	NO APLICA	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	NO APLICA	NO APLICA	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO CUMPLE CON LOS PARAMETROS EVALUADOS DE LA NORMA: Resolución 02310 de 1986 - Capitulo III, Leche Entera Saborizada Ultrapasteurizada (UHT)-"

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Bogotá - Av. Boyacá No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

Observaciones

-Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parámetro no requerido en especificación

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

-** Parámetro no solicitado por el cliente

-***Factor de proteína utilizado = 6,38

-Justificación suplemento 1: CLIENTE SOLICITA AJUSTE EN LA IDENTIFICACIÓN

-Justificación suplemento 2: CLIENTE SOLICITA NUEVAS DETERMINACIONES

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

OLGA LUCIA ÁVILA GUZMÁN
JEFE DE LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	**INFORME DE ANALISIS**	Biotrends LABORATORIOS · ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. M-20-19840-1

(SUPLEMENTO DE INFORME DE ANALISIS No. M-20-19840-0 QUE REEMPLAZA AL INFORME DE ANALISIS No. M-20-19840-0)

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S. - BOGOTA NIT/CC: 900031833-6
DIRECCION: Vereda Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires
TELEFONO: 3222163264
MAIL: GERENCIA@ALIMENTOSPIPPO.COM
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SRA. ESTELLA ORTIZ RINCON
CARGO: GERENTE GENERAL

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA DE PRODUCCION GUASCA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2020-05-21 HORA: 10:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2020-05-21 HORA: 13:40:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2020-05-22
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2020-06-17
METODO DE TOMA DE ITEM: ALEATORIO SIMPLE

COPIA NO CONTROLADA SIN FIRMA Y RUBRICA EN TINTA AZUL EZ IMPRESA

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
20-19840	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, FORTIFICADA CON HIERRO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
BOLSA PLASTICA X 200 ML	10	2020-04-29	2020-07-27	097CH	18ºC	20ºC

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol.02310/86 Cap.3. Art.23. Numeral 2 Literal b -Leche saborizada ultrapasteurizada-"

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Bogotá - Av. Boyacá No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

Observaciones

-Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos

-* Parámetro no requerido en especificación

-** Parámetro no solicitado por el cliente

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

-Justificación suplemento 1: CLIENTE SOLICITA AJUSTE EN LA IDENTIFICACIÓN

Biotrends laboratorios no se hace responsable por el uso del informe de análisis M-22-19840-0

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

NOMBRE DEL ALIMENTO	**AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE, LECHE CONDENSADA FORTIFICADA CON HIERRO MARCA MR. PIPPO**
FOTO DEL PRODUCTO REAL	    

NOMBRE DEL FABRICANTE	**Alimentos PIPPO S.A.S**
NIT	**900031833-6**
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0009096-2019**
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 00335 de 23 Diciembre 2021 • NTC 5246 de 2004. • NTC 4433 de 2015. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada
INGREDIENTES	Leche de vaca higienizada, agua, Azúcar, harina de avena, leche en polvo, emulsificante (Carragenina), sabor artificial a canela, sal, estabilizante (Tripolifosfato de sodio) Hierro aminoquelado.
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS Y DECLARACION DE ALERGENOS	Contiene lactosa como componente natural de la leche y gluten como componente natural de la avena y como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION NTC 5246	CUMPLIMIENTO
Grasa Total	AOAC 2000.18 (Gerber)	2,5	g/100g	Mínimo 1,5	SI
Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1,050	g/mL	*	NO APLICA

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19871 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS. * Parámetro no requerido en especificación

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-20-198461 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * NTC 5246/2004 -Bebida láctea con avena ultrapasteurizada UAT/UHT-"

INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	81,2	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	18,8	g/100g	*	NO APLICA
Grasa total	AOAC 2000.18 (Gerber)	2,5	%m/m o g/100g	Mín. 1.5	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,7	g/100g	*	NO APLICA
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,6	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	11	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	82	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	2,0	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	45	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	2.0	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	97	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	9.7	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	µ/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19871 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** NTC 5246/2004 - Capitulo III, Leche EnteraSaborizada Ultrapasteurizada (UHT)-." Son válidos únicamente sobre muestra analizada. * Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

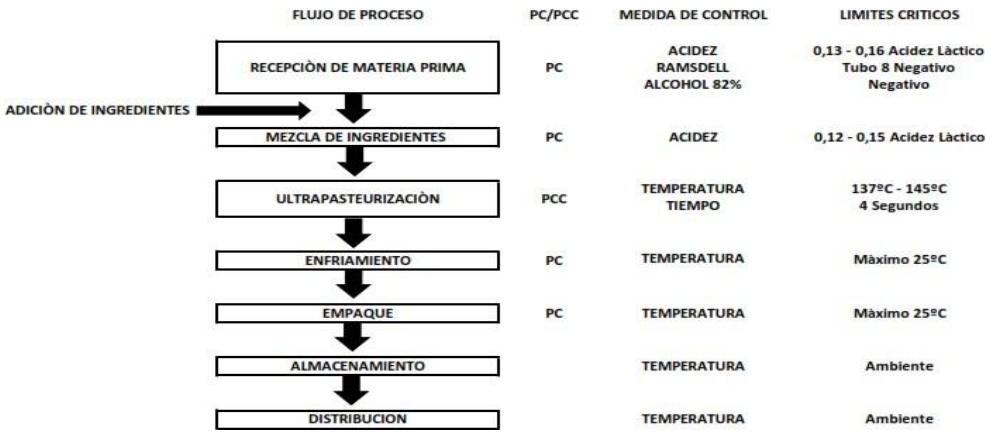
Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: Homogénea sin partículas quemadas o extrañas.
Apariencia: Homogénea, agradable.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.

PRESENTACION

Refrigerio Tipo A Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 mL ó cm3.
Presentaciones comerciales: 150 mL, 180 mL, 200 mL, 220 mL, 450 mL, 500 mL, 900 mL, 1000 mL, 1100 mL, 1200 mL. 2000 mL.
PORCIÓN RECOMENDADA: Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021..
GRUPO POBLACIONAL: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general
FORMA DE CONSUMO: Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.  Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS · ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. F-20-19871

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S. - BOGOTA NIT/CC: 900031833-6
DIRECCION: Vereda Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires
TELEFONO: 3222163264
MAIL: GERENCIA@ALIMENTOSPIPPO.COM
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SRA. ESTELLA ORTIZ RINCON
CARGO: GERENTE GENERAL

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA DE PRODUCCION GUASCA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2020-08-05 HORA: 10:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2020-08-05 HORA: 13:40:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2020-08-05
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2020-08-23
METODO DE TOMA DE ITEM:ALEATORIO SIMPLE

COPIA NO CONTROLADA SIN FIRMA Y RUBRICA EN TINTA AZUL EZ IMPRESA

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
20-19871	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA FORTIFICADA CON HIERRO. MARCA MR PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
BOLSA PLASTICA X 200 ML	10	2020-08-02	2020-10-30	AC101	20ºC	20ºC

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud	CUMPLIMIENTO
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	NO APLICA	NO APLICA	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	NO APLICA	NO APLICA	µ/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,7*	0,6	REGLA 1	g/100g	*	NO APLICA
Colesterol	ISO 5508 (Cromatografía de gases)	7.1	NO APLICA	NO APLICA	Mg/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	11	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508 (Cromatografía de gases)	2	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508 (Cromatografía de gases)	0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado.	45	1,28	NO APLICA	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro (Fe)	AOAC 985.35. Ed. 20:2016 (Espectrofotometría de absorción atómica). Acreditado.	2.0	0,32	NO APLICA	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Validado	97	NO APLICA	NO APLICA	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	9.7	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1,050	NO APLICA	NO APLICA	g/mL	*	NO APLICA
Grasa Total	AOAC 2000.18 (Gerber)	2,5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 1,5	SI
Fibra Dietaria Total	Enzimático - Gravimétrico	0.1	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	81,2	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	18,8	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,6	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: NTC 5246 Avena Líquida"

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

Observaciones

-Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parámetro no requerido en especificación

-** Parámetro no solicitado por el cliente

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

OLGA LUCIA ÁVILA GUZMÁN
JEFE DE LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	**INFORME DE ANALISIS**	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. M-20-198461

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S. - BOGOTA NIT/CC: 900031833-6
DIRECCION: Vereda Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires
TELEFONO: 3222163264
MAIL: GERENCIA@ALIMENTOSPIPPO.COM
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SRA. ESTELLA ORTIZ RINCON
CARGO: GERENTE GENERAL

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA DE PRODUCCION GUASCA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2020-05-21 HORA: 10:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2020-05-21 HORA: 13:40:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2020-05-22
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2020-08-14
METODO DE TOMA DE ITEM:ALEATORIO SIMPLE

COPIA NO CONTROLADA SIN FIRMA Y RUBRICA EN TINTA AZUL EZ IMPRESA

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
20-198461	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA FORTIFICADA CON HIERRO. MARCA MR PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
BOLSA PLASTICA X 200 ML	10	2020-04-30	2020-07-28	101	3.7ºC	2.5ºC

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015. Esterilidad comercial en alimentos	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015. Esterilidad comercial en alimentos	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015. Esterilidad comercial en alimentos	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015. Esterilidad comercial en alimentos	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: NTC 5246/2004 -Bebida láctea con avena ultrapasteurizada UAT/UHT-"

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Bogotá - Av. Boyacá No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

Observaciones

-Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos

-* Parámetro no requerido en especificación

-** Parámetro no solicitado por el cliente

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

-Justificación suplemento 1: CLIENTE SOLICITA AJUSTE EN LA IDENTIFICACIÓN

-Justificación suplemento 2: CLIENTE SOLICITA INCLUIR MARCA

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

NOMBRE DEL ALIMENTO	**Yogurt semidescremado con dulce con frutas sabor a: maracuyá, mango, mora, fresa, melocotón. Marca MR PIPPO**
FOTO DEL PRODUCTO REAL	    

NOMBRE DEL FABRICANTE	**Alimentos PIPPO S.A.S**
NIT	**900031833-6**
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0008533-2019**
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 11961 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 00335 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. NTC 4458 de 2018 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Producto obtenido a partir de la leche de vaca semidescremado-pasterizada que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del Lactobacillus Bulgaricus y Streptococcus Thermophilus, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco. La adición de mermelada de frutas o concentrados de frutas, la cantidad añadida es tal que el contenido neto de fruta en el producto final es mínimo del 3%.
INGREDIENTES	Leche de vaca semidescremada higienizada, leche Reconstituida, azucar, pulpa de frutas según variedad de yogurt semidescremado con dulce:((maracuyá, mango, mora, fresa, melocotón), Regulador de acidez: (ácido cítrico, citrato de sodio), antioxidante: (Ácido ascórbico), conservante: (benzoato de sodio, sorbato de Potasio)), Sabor artificial según variedades de yogurt semidescremado con dulce (maracuyá, mango, mora, fresa, melocotón), cultivo termófilos (streptococcus thermophilus y Lactobacillus bulgaricus), color según Variada de yogurt semidescremado con dulce, mora: color artificial (rojo Carmosina y color artificial azul brillante), fresa: color artificial (Rojo Punceau), mango: color natural (amarillo Annato), Maracuyá: color natural (amarillo annato) y melocotón: color Natural (amarillo annato y color artificial rojo ponceau).
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS Y DECLARACION DE ALERGENOS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional encuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Grasa	AOAC 2000.18 Ed. 20:2016. (Gerber)	1.6	%m/m/ ó g/100g	1,5 – 2,5	SI
Sólidos lácteos No grasos	Cálculos por Diferencia	16,8	%m/m/ ó g/100g	Mínimo 7,0	SI
Acidez expresada como ácido láctico	AOAC 947.05. Ed.20:2016	0,9	%m/m/ ó g/100g	0,70 – 1,50	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (PNitrofenilfosfato))	Negativa	Sin unidades	Negativa	SI
Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnometría)	1,050	g/mL	**	NO APLICA

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-21-19835-2 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * Res.2310/86 Cáp.II Yogurt. Semidescremado". **Parámetro no requerido en la especificación.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Recuento de Hongos (H) Levaduras (L)	ISO 21527-1:2008	<100	UFC/g	200 - 500	SI
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458-2018	<10	UFC/g	10 - 100	SI
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458-2018	<10	UFC/g	<10	SI

Resultado según INFORME DE RESULTADO No. 104656 **Resolución 1407 de 2022-Leche Fermentada**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	81,2	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	18,8	g/100g	*	NO APLICA
Grasa	AOAC 2000.18 Ed. 20:2016. (Gerber)	1.6	%m/m/ ó g/100g	1,5 – 2,5	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2.9	g/100g	*	NO APLICA
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	13,0	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	78	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1.0	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	43	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	0,2	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	113	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	12	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	µ/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-21-19835-2 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** Res.02310/86 Cáp.II Yogurt.Semidescremado. Son válidos únicamente sobre muestra analizada. * Parámetro no requerido en especificación. ***Factor de proteína utilizado = 6,38

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

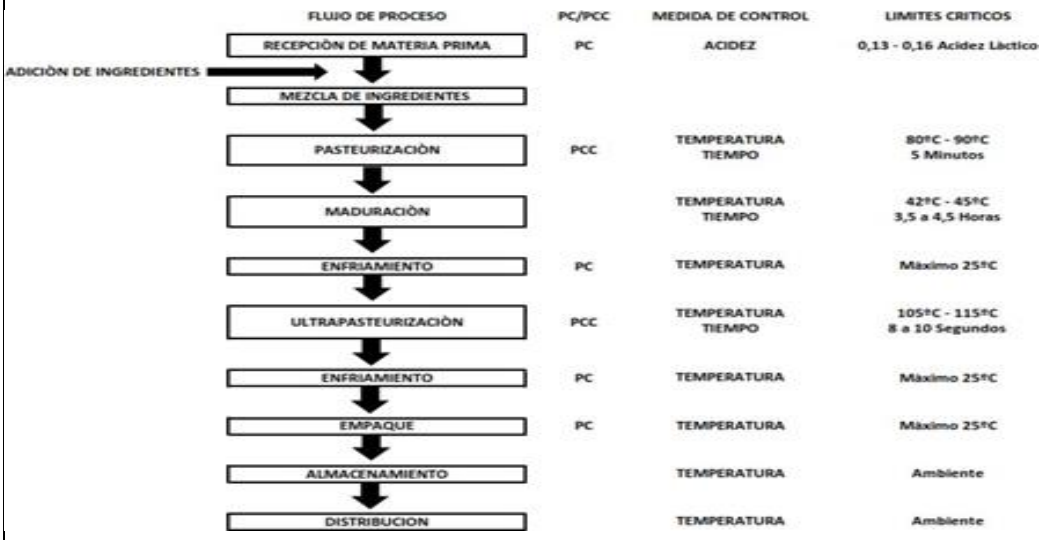
Color: Característico.
Olor: Característicos.
Sabor: Característicos.
Textura: semi-liquida, viscosa y cremosa.
Apariencia: Homogénea.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

Empaque flexible coextruido de baja barrera, calibre 3 milésimas de pulgada con una dimensión de 10 cm X 25 cm. El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas sensoriales y fisicoquímicas del producto. Es resistente al sellado y fundido y a la impresión flexografica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 Social y Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entre en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote están resaltadas y legibles.

PRESENTACION

Refrigerio Tipo A Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 mL ó cm3.
Presentaciones comerciales de 150 mL, 180 mL, 200 mL, 450 mL, 500 ml, 900 mL, 1000 mL, 1100 mL, 1200 mL, 2000 mL.
PORCIÓN RECOMENDADA: Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021..
GRUPO POBLACIONAL: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general
FORMA DE CONSUMO: Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

PROCESO DE ELABORACION	 Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	45 días a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento en refrigeración a temperatura de 4ºC +/- 2ºC. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de 4ºC +/- 2ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto debe conservarse a temperatura de refrigeración de 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura de 4ºC +/- 2ºC, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior entrega en el Colegio.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se verifica el tiempo de entrega y la temperatura de refrigeración del vehículo como mínimo dos tomas de temperatura una al momento del cargue y otra al momento de la entrega al operador logístico que permita garantizar las temperaturas adecuadas de las leches y bebidas lácteas y se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS · ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. F-21-19835-2

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S. - BOGOTA NIT/CC: 900031833-6
DIRECCION: Vereda Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires
TELEFONO: 3222163264
MAIL: GERENCIA@ALIMENTOSPIPPO.COM
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SRA. ESTELLA ORTIZ RINCON
CARGO: GERENTE GENERAL

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA DE PRODUCCION GUASCA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2021-08-23 HORA: 10:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2021-08-23 HORA: 13:40:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2021-08-23
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2021-09-10
METODO DE TOMA DE ITEM:ALEATORIO SIMPLE

COPIA NO CONTROLADA SIN FIRMA Y RUBRICA EN TINTA AZUL EZ IMPRESA

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
21-19835	YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRUTAS SABOR A: MORA SIN ADICION DE HIERRO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
BOLSA PLASTICA X 200 ML	10	2021-08-21	2021-10-03	03	2.0ºC	2.5ºC

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	1.6	NO APLICA	NO APLICA	%m/m ó g/100g	1,5 - 2,5	SI
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	NO APLICA	NO APLICA	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	<0.300	NO APLICA	NO APLICA	µ/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO | *APROBO: GERENTE*

F-EC-007 REVISION 03 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2.9	0,6	REGLA 1	g/100g	*	NO APLICA
Fibra Dietaria Total	Enzimático - Gravimétrico	<0.1	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	13,0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases)	1	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado	43	1,3	REGLA 1	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado	0,2	0,3	REGLA 1	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Validado	113	NO APLICA	NO APLICA	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	12	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1,050	NO APLICA	NO APLICA	g/mL	*	NO APLICA
Sólidos lácteos No grasos	Cálculos por Diferencia	16,8	NO APLICA	NO APLICA	%m/m/ ó g/100g	Mínimo 7,0	SI
Acidez expresada como ácido láctico	AOAC 947.05. Ed.20:2016	0,9	NO APLICA	NO APLICA	%m/m/ ó g/100g	0,70 – 1,50	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (PNitrofenilfosfato))	Negativa	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativa	SI
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	81,2	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	18,8	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO CUMPLE CON LOS PARAMETROS EVALUADOS DE LA NORMA: Res.02310/86 Cáp.II Yogurt.Semidescremado"

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Observaciones

-Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parámetro no requerido en especificación

-** Parámetro no solicitado por el cliente

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

OLGA LUCIA ÁVILA GUZMÁN
JEFE DE LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	104656

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ALIMENTOS PIPPO S.A.	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	**I.D. MUESTRA:**	23-2031
NIT:	900031833-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	28/01/2023	**ODS:**	23-179
TELÉFONO:	6498970	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	13/03/2023	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	7/02/2023
CONTACTO:	Verónica Morales-Ing. Diego Ojeda	**LOTE (^)**	019	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	7/02/2023
DIRECCIÓN:	CL 14 B 116 20 BG 1	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	3
CIUDAD:	GUASCA	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Flexible (Comercial)	**RESPONSABLE MUESTREO:**	Cliente
COTIZACIÓN Nº:	23-267	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Derivados lácteos	**RECEPCIÓN T (º C):**	18,2
		PRODUCTO: (^)	YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRUTA SABOR MORA (M.B)	**CANTIDAD (g/mL):**	200mL
		HORA MUESTREO:	N.E	**OBSERVACIONES: (^)**	N.E
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	Verónica Morales		

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Res 1407 de 2022-Leche fermentada	CONFORMIDAD
7/02/2023	Coliformes totales	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1(Líquidos): 10(Sólidos)	Recuento de colonias	NTC 4458-2018	10 - 100	CUMPLE
7/02/2023	*Escherichia coli*	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	10	Recuento de colonias	NTC 4458-2018	<10	CUMPLE
7/02/2023	Mohos y Levaduras (O)	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 21527-1,2:2008	200 - 500	CUMPLE

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.
* Análisis subcontratados
** Parámetros internos Cliente
Formato fecha: dd/mm/yyyy
N.E: No Especifica N.A: No Aplica

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	**104656**

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros Microbiológicos sugeridos por la normatividad referenciada en la tabla anterior.
Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.

- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Xacvier Alfonso Galindo Velasquez
Gerente Técnico
P. Químico. Matricula Profesional PQ - 07773

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 15/02/2023

Elaborado por: Angelica Vargas Montañez

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Código: F-FTG-002
		Versión:00

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
Nombre del Producto	GALLETA DE QUESO
Marca	HOGAZA
Notificación Sanitaria	NSA-0006392- 2019
Requisitos Mínimos de Normatividad	NTC 1241 : Establece los requisitos que deben cumplir los diferentes tipos de Galletas RESOLUCION 2674 DE 2013: Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, distribución y comercialización de alimentos. Debe cumplir con los requisitos generales contenidos en la presente ficha y las especificaciones de empaque y tamaño de ración. RESOLUCION 5109 DE 2005: Etiquetado y Rotulado que deben cumplir los alimentos envasados
Descripción del Producto	Producto horneado de textura crocante, Elaborado a partir del descremado del azúcar, la margarina y demás ingredientes logran una masa característica.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Azúcar refinada, grasa industrial vegetal comestible, levadura, Sal, Polvo de Hornear y Queso.
Presentaciones Comerciales	Producto empacado en Bolsa de Polipropileno desde 20 gramos hasta 100g
Conservación y almacenamiento	Envase Cerrado, Mantener el producto a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad.
Indicaciones de Consumo	Una vez abierto el empaque, consuma el producto en el menor tiempo posible.
Vida Útil	30 días a partir de la fecha de elaboración.
Porción Recomendada	Entre 20 y 100 gramos
Grupo Poblacional	Todo Publico.
Alérgenos	Por ser un producto derivado del trigo, contiene gluten, que es un alérgeno.
COMPOSICION Y ANALISIS	
Características Organolépticas	**Color**: Dorado y uniforme, característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras **Olor y Sabor**: Característico **Textura**: Consistencia Crocante y no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
Características Físicas	Humedad: < 10% PH: < 9.5 Prtoteina: **3.0 Maximo**

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Código: F-FTG-002
		Versión:00

Características Microbiológicas	**Requisito Microbiológicos** n:Numero de Muestras que se van analizar m:Indice Max permisible para identificar nivel de buena calidad M: Índice Max Permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: Numero de Muestras permitidas con resultado entre m y M.

Requisitos	n	M	M	C
R. Bacterias Mesofilas	3	1000	5000	1
R. de Coliformes	3	< 10	10	1
R. de Estafilococos	3	< 100	-----	0
Mohos y Levaduras	3	100	1000	1
R. Salmonella	3	0	-----	0
R. Escherichia Coli	3	< 10	-------	0
R. Bacillus Serius	3	10	100	1

Aporte Nutricional 70g

Porción Por Envase :1

Calorías: 270 Calorías de Grasa: 60

	% Valor Diario		% Valor Diario
Grasa Total 7 g	**11%**	**Fibra Dietaría <1 grs**	**2%**
Sodio 580 mg	**24%**	**Proteína 6 g**	**12%**
Carbohidrato Total 45 g	**15%**	**Calcio**	**10%**
Azucares 4g	**4%**	**Hierro**	**10%**

ESPECIFICACIONES DE ENVASE	
Tipo de Envase	Bolsa de Polipropileno Biorentado (BOPP)
Material del Envase y Rotulado	Lamina Termosellable en Polipropileno Biorentado, Impreso en colores Blanco, naranja, amarillo y negro, de medidas de 26 cm de ancho con repetición continua, en calibre 30,0 micras. Lamina elaborada a partir de resina de polipropileno virgen, apta para el empaque de alimento **Rotulado General**: En cumplimiento a la resolución 5109/05.
GENERALIDADES	
Lugar de Elaboración	Producto elaborado en la Empresa INDUSTRIAS MASA S.A.S
Dirección	Ciudad de Cartagena de indias**.** Centro comercial e industrial Ternera No. 2 Bodega I 6
Teléfono	3046757048
Email	Info@industriasmasa.com

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Código: F-FTG-002
		Versión:00

PROCESO DE ELABORACION		
EQUIPAMIENTO	**ETAPAS**	**CONTROL**
Bodega de Materia Prima y equipos de conservación	RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Se verifica fecha de vencimiento y calidad de materias primas
Cuarto de materias primas	ALISTAMIENTO MATERIA PRIMA PRIMA	Se verifica fecha de vencimiento y calidad de materias primas
Bascula	PESAJE	Se pesan los ingredientes que se van a utilizar por gramaje de harina.
Amasadora	MEZCLADO	Se mezclan los ingredientes hasta obtener una masa homogénea
Maquina Galletera	PORCIONADO	Se divide la masa de acuerdo al gramaje del producto a elaborar.
	DECORACION	Se realiza la decoración de forma manual y de acuerdo a la Forma Característica del Producto
Hornos	HORNEADO	Se hornea el producto a una temperatura entre 200 a 220 °C por un tiempo aproximado entre 30-40 minutos.
	ENFRIAMIENTO	El producto se deja reposar a temperatura ambiente
Empacadora	EMPAQUE	Bolsa de Polipropileno Biorentado (BOPP)
Bodega de Producto Terminado	ALMACENAMIENTO PRODUCTO FINAL	Área limpia y Seca .producto colocado sobre estiba y aplicación del Sistema PEPS
	COMERCIALIZACION	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Código: F-FTG-002
		Versión:00

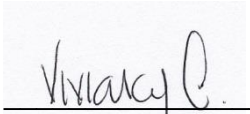
Firma de Profesional	
Cargo	Ingeniera de Alimentos
No. De Tarjeta Profesional	13254-293093BLV

Control de Cambios

Versión	Fecha	Descripción del Cambio
0	01/02/2021	Versión Inicial

NOMBRE DEL PRODUCTO	**TOSTADAS**
DENOMINACION	**PANDATOSTADA (NSA-0007698-2019)**
DESCRIPCION	Producto alimenticio elaborado a partir de harina de trigo integral, agua y sal, fermentada por levaduras, logrando una masa esponjosa, suave y blanda que después de un tiempo es horneada y calada, obteniendo un producto crocante.
INGREDIENTES	Harina de trigo (vitamina B1, vitamina B2, niacina, hierro, ácido fólico), agua, azúcar, grasa vegetal, sal refinada, leudante (levadura), gluten, producto para el mejoramiento de harinas (enzimas naturales), saborizante artificial (esencia mantequilla), colorante artificial (amarillo huevo) CONTIENE TARTRAZINA. CONTIENE GLUTEN.
ESPECIFICACIONES SENSORIALES	COLOR: Dorado OLOR: Propio del producto. SABOR: Característico a producto horneado y calado. TEXTURA: Crocante.
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS (100g de producto)	Humedad % Max 10.0 Proteína % ≥ 9.0 Grasa Max 12
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS (NTC 1363)	Mohos y Levaduras (UFC/g) < 100 Staphylococcus aureus C.P (UFC/g) < 100 Coliformes Totales (UFC/g) < 0 Coliformes Fecales (UFC/g) < 0 Bacillus cereus (UFC/g) < 10 Salmonella en 25g <0 Mesofilos aerobios (UFC/g) <10000 Micotoxinas Suma de aflatoixnas B1,B2, G1 y G2 (µg/kg) <4.0 Deoxinivalenol (DON) (µg/kg) <500 Zearalenona (µg/kg) <50.0
FORMA DE CONSUMO	Puede consumirse solo, como acompañamiento en desayunos, comidas y refrigerios.
EMPAQUE Y ROTULADO	Resolución número 5109 de 2005
PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE	Tostada por 10 unidades 160g, 24 unidades 380g, por unidad 15g y presentación de 60g, en lámina polipropileno biorientado. Empaque secundario en canastillas plásticas y/o cajas de cartón.
TIPO DE CONSERVACION	Debe conservarse en un lugar fresco y seco. No exponer directamente a la luz.

TIPO DE CONSERVACION Y TRANSPORTE	Debe conservarse en un lugar fresco y seco. No exponer directamente a la luz.
VIDA UTIL	Tres meses en su envase original.



Viviancy Cartagena Jiménez
C.C. 1.020.415.389
Ingeniera de Alimentos

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Código:F-FTP-001
		Versión:00

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		
Nombre del Producto	PAN DE QUESO	
Marca	HOGAZA	
Notificación Sanitaria	NSA-0006390- 2019	
Requisitos Mínimos de Normatividad	NTC 1363 PAN COMUN: Establece los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de Buena Calidad en cuanto a uniformidad, color, olor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas por el. RESOLUCION 2674 DE 2013: Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, distribución y comercialización de alimentos. Debe cumplir con los requisitos generales contenidos en la presente ficha y las especificaciones de empaque y tamaño de ración. RESOLUCION 5109 DE 2005: Etiquetado y Rotulado que deben cumplir los alimentos envasados	
Descripción del Producto	Producto elaborado con resultado final de textura blanda y suave. Elaborado principalmente a partir de harina fermentada por la adición de levaduras al degradar el azúcar , que en conjunto con los demás ingredientes logran la masa características que es colocada en moldes y después de un tiempo es Horneado	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Azucar refinada, grasa industrial vegetal comestible ,levadura , sal refinada , queso , Conservantes (Mohosan G- Propianato de calcio y Mohosorbic Eb -acido ascorbico microencapsulado) y Mejoradores (Master Pan Pro N y Master Pan Soft)	
Presentaciones Comerciales	Producto empacado en Bolsa de Polipropileno desde 20gramos hasta 100grs.	
Conservación y almacenamiento	Envase Cerrado, Mantener el producto a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad.	
Indicaciones de Consumo	Una vez abierto el empaque, consuma el producto en el menor tiempo posible.	
Vida Útil	25 días a partir de la fecha de elaboración .	
Porción Recomendada	Entre 20 y 100 gramos	
Grupo Poblacional	Todo Publico.	
Alérgenos	Por ser un producto derivado del trigo, contiene gluten, que es un alérgeno.	
COMPOSICION Y ANALISIS		
Características Organolépticas	**Color**	La miga es de color dorado, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno
	Olor y Sabor	Debe ser característico al producto, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Código:F-FTP-001
		Versión:00

	Textura	La miga debe ser gruesa, porosa y no debe ser desmenuzable, ni pegajosa			
Características Físicas	Humedad % (m/m)	Min 20% Max 40%			
	PH	Min 4,8 Max 6			
	Proteinas en %	Min 9			

Requisito Microbiológicos

n:Numero de Muestras que se van analizar
m:Indice Max permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Índice Max Permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: Numero de Muestras permitidas con resultado entre m y M.

Características Microbiológicas	Requisito	n	m	M	c
	Moho y Levaduras (UFC/g)	3	10^2	10^3	2
	Bacillus Cereus (UFC/g)	3	10	10^2	1
	Escherichia coli (UFC/g)	3	0	---	2
	S. Areus (UFC/g)	3	0	---	2
	Salmonella 25 grs	3	0	----	0

Aporte Nutricional 70g	**Porción Por Envase :1**			
	Calorías: 240 Calorías de Grasa: 40			
		% Valor Diario		**% Valor Diario**
	Grasa Total 4,5 g	**7%**	**Fibra Dietaría <1 g**	**2%**
	Sodio 230 mg	**10%**	**Proteína 7 g**	**14%**
	Carbohidrato Total 42 g	**14%**	**Calcio**	**0%**
	Azucares 2g	**2 %**	**Hierro**	**6%**

ESPECIFICACIONES DE ENVASE	
Tipo de Envase	Bolsa termosellable en polietileno de baja densidad (PEBD)
Material del Envase y Rotulado	Bolsa termosellable en polietileno de baja densidad densidad (PEBD) impresa en colores blanco, amarillo y naranja según arte, de medidas 24,5 cm de ancho x 39.0 cm de largo confuelle en el fondo de 4.0 cm, en calibre 1,5 milesimas de pulgadas. Bolsa elaborada a partir de resina de polietileno virgen, apta para el empaque de alimentos y que le confiere excelentes propiedades de barrera, resistencia, elongación y sellado **Rotulado General**: En cumplimiento a la resolución 5109/05.
GENERALIDADES	
Lugar de Elaboración	Producto elaborado en la Empresa INDUSTRIAS MASA S.A.S
Dirección	Ciudad de Cartagena de indias**.** Centro comercial e industrial Ternera No. 2 Bodega I 6
Teléfono	3046757048
Email	info@industriasmasa.com

PROCESO DE ELABORACIÓN

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Código:F-FTP-001
		Versión:00

EQUIPAMIENTO/AREA	ETAPAS	CONTROL
Bodega de Materia Prima y equipos de conservación	RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Se verifica fecha de vencimiento y calidad de materias primas
Cuarto de materias primas	ALISTAMIENTO MATERIA PRIMA	Se verifica la calidad de la materias prima y formulaciones del producto
Bascula	PESAJE	Se pesan los ingredientes que se van a utilizar de acuerdo a formulaciones
Amasadora	MEZCLA Y AMASADO	Se mezclan los ingredientes hasta obtener una masa homogénea
Cilindradora	CILINDRAJE	Se cilindra la masa hasta obtener masa maleable.
Cuchillos Bascula. Cortadora de masa	DIVISION DE LA MASA	Se corta la masa de acuerdo al gramaje de la masa
Maquina/Mesones	MOLDEO	Moldeo de pan según su forma característica y depositado en bandeja de acero.
Cuarto de crecimiento	TIEMPO DE CÁMARA	Se somete el producto a crecimiento durante 3 horas aprox.
Hornos	HORNEADO	Se hornea el producto a 150 °C por un tiempo entre 12-14 minutos.
Zona de Enfriamiento	ENFRIAMIENTO	El producto se deja reposar a temperatura ambiente
Empacadora Manual y/o Mecánica	EMPAQUE	Empaque en bolsa plástica.
Bodega de Producto Terminado	ALMACENAMIENTO PRODUCTO FINAL	Área limpia y Seca .producto colocado sobre estiba.
	COMERCIALIZACION	

Firma de Profesional	Judith Patiño G.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Código:F-FTP-001
		Versión:00

Cargo	Ingeniera de Alimentos
No. De Tarjeta Profesional	13254-293093BLV

Control de Cambios

Versión	Fecha	Descripción del Cambio
0	01/02/2021	Versión Inicial

INDUSTRIAS masa	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	Código: F-FTP-025 Versión:03

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
Nombre del Producto	CROASSANT
Marca	HOGAZA
Notificación Sanitaria	NSA-0006390- 2019
Requisitos Mínimos de Normatividad	NTC 1363 PAN COMUN: Establece los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de Buena Calidad en cuanto a uniformidad, color, olor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas por el. RESOLUCION 2674 DE 2013: Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, distribución y comercialización de alimentos. Debe cumplir con los requisitos generales contenidos en la presente ficha y las especificaciones de empaque y tamaño de ración. RESOLUCION 5109 DE 2005: Etiquetado y Rotulado que deben cumplir los alimentos envasados.
Descripción del Producto	Producto elaborado con resultado final de textura blanda y suave. Es una masa con incorporación de grasa por capas sin que se mezcle con la masa misma. La cantidad de capas se multiplica genéricamente doblándola sobre sí misma.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Azúcar refinada, grasa industrial vegetal comestible, levadura, sal refinada, queso, Conservantes (Propionato de calcio y Eb -acido sórbico microencapsulado), Mejoradores de panadería y color amarillo (Amarillo No) contiene trartrazins.
Presentaciones Comerciales	Producto empacado en Bolsa de Polipropileno desde 20gramos hasta 100grs.
Conservación y almacenamiento	Envase Cerrado, Mantener el producto a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad.
Indicaciones de Consumo	Una vez abierto el empaque, consuma el producto en el menor tiempo posible.
Vida Útil	25 días a partir de la fecha de elaboración.
Porción Recomendada	Entre 20 y 100 gramos
Grupo Poblacional	Todo Publico.
Alérgenos	Por ser un producto derivado del trigo, contiene gluten, que es un alérgeno.

COMPOSICION Y ANALISIS		
Características Organolépticas	**Color**	La miga es de blanco cremoso, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno
	Olor y Sabor	Debe ser característico al producto, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables

INDUSTRIAS masa	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	Código: F-FTP-025 Versión:03

	Textura	La miga debe ser elástica gruesa, porosa y no debe ser desmenuzable, ni pegajosa

Características Físicas

Humedad	< 10%
PH	< 6
Aw	< 0.8

Características Microbiológicas

Requisito Microbiológicos

n:Numero de Muestras que se van analizar
m:Indice Max permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Índice Max Permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: Numero de Muestras permitidas con resultado entre m y M.

Requisito	n	m	M	c
Moho y Levaduras	3	10	100	1
Mesofilos	3	10000	30000	1
Bacillus Cereus	3	10	100	1
Escherichia coli	3	0	---	0
S. Areus	3	0	---	0
Salmonella 25 grs	3	0	----	0

Aporte Nutricional

Porción Por Envase :1

Calorías: 170 Calorías de Grasa: 30

	% Valor Diario		% Valor Diario
Grasa Total 3.5 g	**5%**	**Fibra Dietaría 0 g**	**0%**
Sodio 170 mg	**7%**	**Proteína 5 g**	**10%**
Carbohidrato Total 30 g	**10%**	**Calcio**	**0%**
Azucares	**1 g**	**Hierro**	**4%**

ESPECIFICACIONES DE ENVASE	
Tipo de Envase	Bolsa termosellable en polietileno de baja densidad (PEBD)
Material del Envase y Rotulado	Bolsa termosellable en polietileno de baja densidad densidad (PEBD) impresa en colores blanco, amarillo y naranja según arte, de medidas 24,5 cm de ancho x 39.0 cm de largo confuelle en el fondo de 4.0 cm, en calibre 1,5 milesimas de pulgadas. Bolsa elaborada a partir de resina de polietileno virgen, apta para el empaque de alimentos y que le confiere excelentes propiedades de barrera, resistencia, elongación y sellado **Rotulado General**: En cumplimiento a la resolución 5109/05.
GENERALIDADES	
Lugar de Elaboración	Producto elaborado en la Empresa INDUSTRIAS MASA S.A.S
Dirección	Ciudad de Cartagena de indias. Centro comercial e industrial Ternera No. 2 Bodega I 6
Teléfono	3046757048
Email	info@industriasmasa.com

INDUSTRIAS masa	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	Código: F-FTP-025 Versión:03

PROCESO DE ELABORACIÓN

EQUIPAMIENTO/AREA	ETAPAS	CONTROL
Bodega de Materia Prima y equipos de conservación	RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Se verifica fecha de vencimiento y calidad de materias primas
Cuarto de materias primas	ALISTAMIENTO MATERIA PRIMA	Se verifica la calidad de la materias prima y formulaciones del producto
Bascula	PESAJE	Se pesan los ingredientes que se van a utilizar de acuerdo a formulaciones
Amasadora	MEZCLA Y AMASADO	Se mezclan los ingredientes hasta obtener una masa homogénea
Cilindradora	CILINDRAJE	Se cilindra la masa hasta obtener masa maleable.
Cuchillos Bascula. Cortadora de masa	DIVISION DE LA MASA	Se corta la masa de acuerdo al gramaje de la masa
Maquina/Mesones	MOLDEO	Moldeo de pan según su forma característica y depositado en bandeja de acero.
Cuarto de crecimiento	TIEMPO DE CÁMARA	Se somete el producto a crecimiento durante 3 horas aprox.
Hornos	HORNEADO	Se hornea el producto a 150 °C por un tiempo entre 12-14 minutos.
Zona de Enfriamiento	ENFRIAMIENTO	El producto se deja reposar a temperatura ambiente
Empacadora Manual y/o Mecánica	EMPAQUE	Empaque en bolsa plástica.
Bodega de Producto Terminado	ALMACENAMIENTO PRODUCTO FINAL	Área limpia y Seca .producto colocado sobre estiba.
	COMERCIALIZACION	

Firma de Profesional	
Cargo	Ingeniera de Alimentos
No. De Tarjeta Profesional	13254-293093BLV

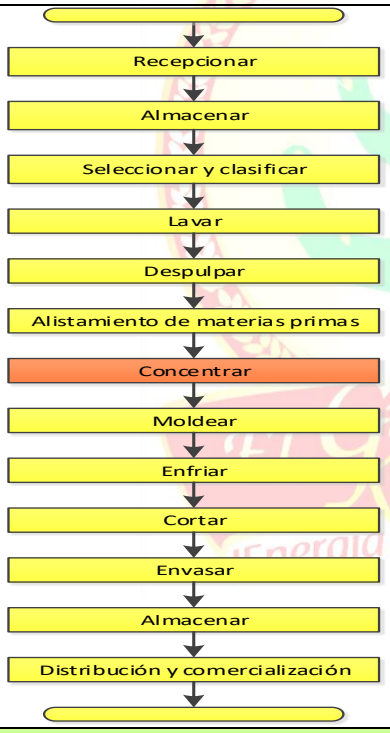
Control de Cambios

Versión	Fecha	Descripción del Cambio
1	10/03/2019	Versión Inicial
2	01/04/2020	Estandarización de Formulas y vida útil de productos
3	01/06/2020	Cambio en la presentación y Codificación del Formato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre genérico y legal	**BOCADILLO DE GUAYABA**	**Registro Sanitario**	NSA-000573-2016
Fabricante	**LACKY LUCK COMPANY SAS**	**NIT**	900.811.158-1
Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcar.	**Presentación**	De 10 g a 12.500 g
Descripción del producto.	El bocadillo resulta de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba y el azúcar, con olor y sabor característico a guayaba.		
Presentación	De 10 g a 12.500 g		
Vida útil	6 meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento**.		
Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.		
Porción recomendada	**De acuerdo a la resolución 333 de 2011**: *… El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonable consumido en una ocasión, será considerado una porción….*		

Proceso de elaboración



Información nutricional

Análisis FQP123

Humedad	g /100 g	20,65
Cenizas	g /100 g	0,54
Proteína total	g /100 g	0,44
Grasa Total	g /100 g	0,85
Grasa Trans	g /100 g	0
Grasa saturada	g /100 g	0,44
Fibra dietaría	g /100 g	4,72
Carbohidratos totales	g /100 g	77,52
Calorías Totales	kcal / 100 g	319,49
Sodio	mg /100 g	38
Colesterol	mg /100 g	<1,53
Azucares totales	%	26,15
Vitamina A	UI /100 g	< 5,55
Vitamina C	mg /100 g	73,82
Hierro	mg /100 g	3
Calcio	mg /100 g	15,4
Potasio	mg /100 g	84,4
Vitamina D	UI /100 g	<9,52

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto.	Visual	Resolución 3929 de 2013 *(bocadillo de guayaba)*
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--	Resolución 3929 de 2013 *(bocadillo de guayaba)*
pH	--	3.4	--	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UND.	n	m	M	c	LEGISLACIÓN
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013 *(bocadillo de guayaba)*

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 4 dígitos: los dos primeros indican un consecutivo del envasado y los dos últimos indican el año de producción.

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	NA
Envase Secundario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	NA
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1 tinta

***El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.**

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 3929 de 2013; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.



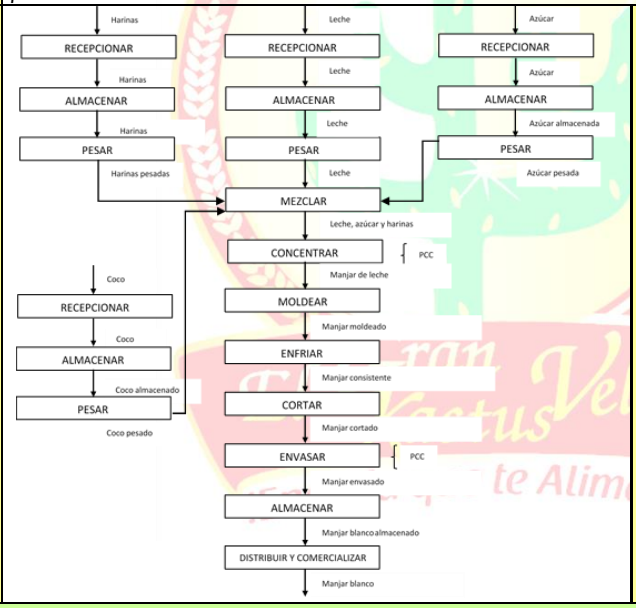
Revisado y aprobado por:
Jhon Edisson González
Gerente

	FICHA TÉCNICA **DULCE CON LECHE Y COCO** **(PANELITAS DE COCO)**	Código: PR-S-06-08 Versión: 01 Emisión: 13/01/2019 Página **1** de **2**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre genérico y legal	**DULCE CON LECHE Y COCO**	**Registro Sanitario**	RSA-005202-2018
Fabricante	**LACKY LUCK COMPANY SAS**	**NIT**	900.811.158-1
Ingredientes	Leche en polvo, azúcar, coco deshidratado, espesantes (fécula de maíz), conservante (sorbato de potasio), colorante inorgánico (dióxido de titanio).	**Presentación**	De 10 g a 12.500 g
Descripción del producto.	El dulce con leche y coco resulta de la mezcla y concentración de leche, coco, azúcar, y harinas.		
Presentación	De 10 g a 12.500 g		
Vida útil	3 meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento**.		
Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.		
Porción recomendada	**De acuerdo a la resolución 333 de 2011**: … *El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonable consumido en una ocasión, será considerado una porción….*		

Proceso de elaboración



Información nutricional

Análisis
FQP123
FQP322

Humedad	g /100 g	24,14
Cenizas	g /100 g	2,14
Proteína total	g /100 g	7,57
Grasa Total	g /100 g	9,41
Grasa Trans	g /100 g	0,11
Grasa saturada	g /100 g	6,47
Fibra dietaría	g /100 g	3,54
Carbohidratos totales	g /100 g	56,74
Calorías Totales	kcal / 100 g	341,93
Sodio	mg /100 g	222,6
Colesterol	mg /100 g	23,27
Azucares totales	g /100 g	42,77
Vitamina A	UI /100 g	300,08
Vitamina C	mg /100 g	<0,4
Hierro	mg /100 g	0,2
Calcio	mg /100 g	311,7
Vitamina D	UI /100 g	468,1

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	**DULCE CON LECHE:** marrón claro, característico del producto.	Visual	Resolución 02310 de 1986 *(manjar blanco como referencia)*
Olor	**DULCE CON LECHE:** lácteo y coco	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico del coco	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Elaborado por:
Ing. Gabriel Leyton

Aprobado por:
Jhon edisson González

PARÁMETRO DULCE CON LECHE	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	--	No aplica

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO DULCE CON LECHE	UND.	n	m	M	c	LEGISLACIÓN
Recuento total de microorganismos mesofílicos	UFC/g	3	500	2000	1	Resolución 02310 de 1986 *(manjar blanco como referencia)*
NMP coliformes totales	NMP/g	3	200	93	1	
NMP coliformes fecales	NMP/g	3	<3	-	0	
Hongos y levaduras	UFC/g	3	10	100	1	
Estafilococos	UFC/g	3	100	200	1	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 4 dígitos: los dos primeros indican un consecutivo del envasado y los dos últimos indican el año de producción.

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	NA
Envase Secundario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	NA
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1 tinta

***El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.**

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 02310 de 1986; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.



Revisado y aprobado por:
Jhon Edisson González
Gerente

ANEXO 6
ENCUESTAS DE SATISFACCION

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE Rosa Palomin **EDAD** 33

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA monte carlos

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



	5	4	3	2	1
MENU					
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

	5	4	3	2	1
SERVICIO					
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

	5	4	3	2	1
HIGIENE					
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

	5	4	3	2	1
INFORMACION DEL PROGRAMA					
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-09-23

NOMBRE wendy Julio **EDAD** 29

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Monte carlos

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



	5	4	3	2	1
MENU					
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

	5	4	3	2	1
SERVICIO					
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

	5	4	3	2	1
HIGIENE					
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

	5	4	3	2	1
INFORMACION DEL PROGRAMA					
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE D. Luz Dis Pollo **EDAD** 28

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Nueva Cartagena

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



	5	4	3	2	1
MENU					
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

	5	4	3	2	1
SERVICIO					
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

	5	4	3	2	1
HIGIENE					
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

	5	4	3	2	1
INFORMACION DEL PROGRAMA					
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE Kerlin Gomez Hernandez **EDAD** 31

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA I E T A D E. #3 Monte adentro

CALIFICACION

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

	5	4	3	2	1
MENU					
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

	5	4	3	2	1
SERVICIO					
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

	5	4	3	2	1
HIGIENE					
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

	5	4	3	2	1
INFORMACION DEL PROGRAMA					
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-09-23

NOMBRE Catherine Ortega Ortega **EDAD** 33

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA I E T A D R. Monte carlos.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION

MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-2023

NOMBRE Rosa Angela Cuquián **EDAD** 56 años

ESTUDIANTE ____ **PADRE DE FAMILIA** ____ **DOCENTE** X

INSTITICION EDUCATIVA IETA San pablo

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 23 de Abril

NOMBRE Carlos Franco Herrero **EDAD** 32

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA IEFADR Sede Principal

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE Shirley Urrela **EDAD** 41

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Int I.E.T.A.D.E.R.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION

MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03 de Abril

NOMBRE Marili Pacheco **EDAD** _____

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA San Francisco de Asis Principal

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION

MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE Evelin Mendoles Cortes **EDAD** 36

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA _____

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



	5	4	3	2	1
MENU					
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

	5	4	3	2	1
SERVICIO					
¿como evalua el servicio prestado?			X		
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

	5	4	3	2	1
HIGIENE					
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

	5	4	3	2	1
INFORMACION DEL PROGRAMA					
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		/			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE Rosa Palomin **EDAD** 33

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA monte carlos

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



	5	4	3	2	1
MENU					
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

	5	4	3	2	1
SERVICIO					
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

	5	4	3	2	1
HIGIENE					
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

	5	4	3	2	1
INFORMACION DEL PROGRAMA					
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-09-23

NOMBRE wendy julio **EDAD** 29

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Monte carlos

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE D. Luz [illegible] Pollo **EDAD** 28

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Nueva Costa

CALIFICACION

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE Kerlis Gomez Hernandez **EDAD** 31

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA I E T A D R #3 Monte adentro

CALIFICACION

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-09-23

NOMBRE Catherine Ortiz Ome **EDAD** 33

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA I E T A D R. Monte carlos.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



	5	4	3	2	1
MENU					
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

	5	4	3	2	1
SERVICIO					
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

	5	4	3	2	1
HIGIENE					
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

	5	4	3	2	1
INFORMACION DEL PROGRAMA					
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-2023

NOMBRE Rosa Angela Guzmán EDAD 56 años

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA _____ DOCENTE X

INSTITICION EDUCATIVA IETA San pablo

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 23 de Abril

NOMBRE Carlos Franco Herrero **EDAD** 32

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA IEFADR Sede Principal

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE Shirley Ubarela **EDAD** 41

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Int I.E.T.A.D.E.R.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION

MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03 de Abril

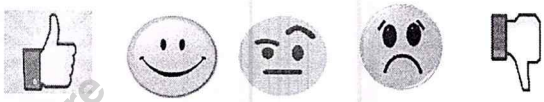
NOMBRE Marili Pacheco **EDAD** _____

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA San Francisco de Asis Principal

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 3-04-23

NOMBRE Evelin Mendoles Cortes **EDAD** 36

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA _____

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



	5	4	3	2	1
MENU					
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

	5	4	3	2	1
SERVICIO					
¿como evalua el servicio prestado?			X		
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

	5	4	3	2	1
HIGIENE					
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

	5	4	3	2	1
INFORMACION DEL PROGRAMA					
¿tiene claro el alcance del programa?	X				
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		/			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

Wondershare PDFelement

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03.04.23

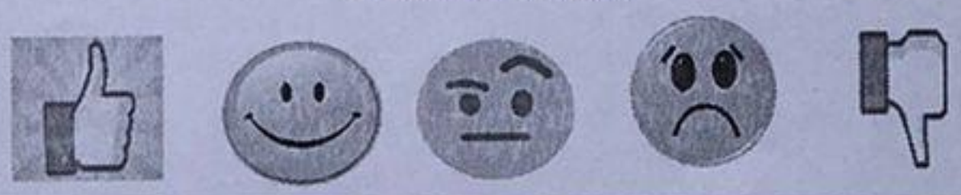
NOMBRE Kelly Mercado EDAD 37

ESTUDIANTE ____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE ____

INSTITICION EDUCATIVA Diogenes Arrieta sede Amira de la Rosa

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03.04.23

NOMBRE Diana Bibian EDAD 42

ESTUDIANTE ____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE ____

INSTITICION EDUCATIVA La floresta Sede Pueblo Nuevo.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?			X		
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

NOMBRE Diana Yepes EDAD 36

ESTUDIANTE ____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE ____

INSTITICION EDUCATIVA D. A. Luis Roque Born.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03.04.23.

NOMBRE Ramon Rodilo EDAD 38

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA D. A. Sede Dario Arruta

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03.04.23

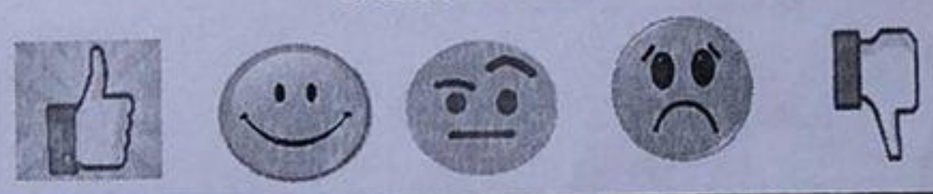
NOMBRE Angie Vergara EDAD 26

ESTUDIANTE ____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE ____

INSTITICION EDUCATIVA D. A. Sede Amira de la Rosa

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

NOMBRE Ana Fleire. EDAD 28

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA Pueblo Nuevo

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		2			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

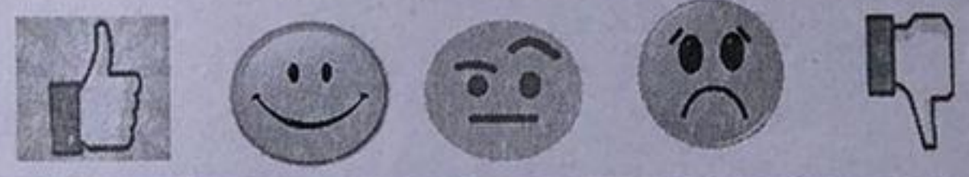
NOMBRE Sindi Serrano EDAD 33

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA Diogenes Arrieta Manuel Cuevas

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

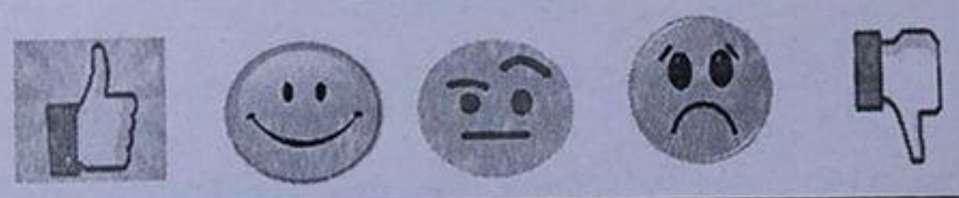
NOMBRE Karen de Oro EDAD 29

ESTUDIANTE ____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE ____

INSTITICION EDUCATIVA Pueblo Nuevo.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

NOMBRE Fredis Beltran EDAD 44

ESTUDIANTE ____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE ____

INSTITICION EDUCATIVA D. I. Barrio Arriba

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU

	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO

	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE

	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA

	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

NOMBRE Dairo Guzman lopes EDAD 39

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA Diogenes ARRieta Sede Manuel Cuevos

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?	X				
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23.

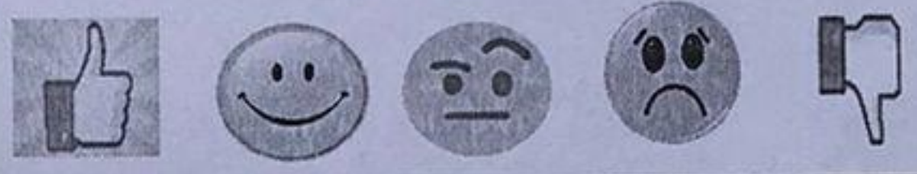
NOMBRE Estilida Melendez campo. EDAD 53.

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA _____ DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA C.E.M.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23.

NOMBRE Mary Posso EDAD 56.

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA _____ DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA C.E.M

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?			X		

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03.04.23

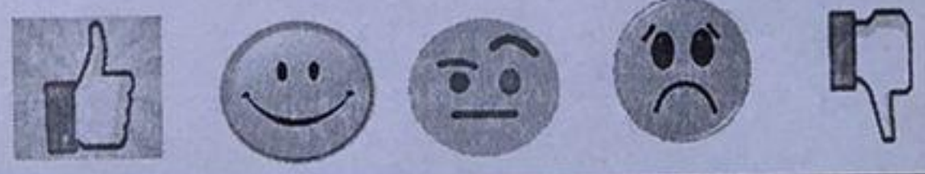
NOMBRE Everardes Ramirez **EDAD** 45

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Diobenes Arrieta

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU

	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados	X				
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO

	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE

	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA

	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03.04.23

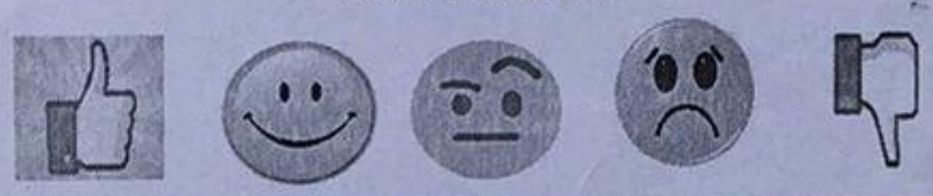
NOMBRE Leira Mesa **EDAD** 32

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Diogenes A. Arrieta

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?	X				

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23.

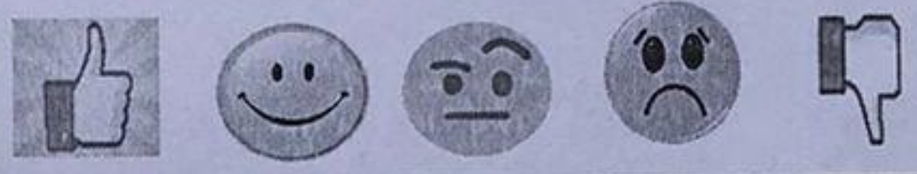
NOMBRE Estilida Melendez campo. EDAD 53.

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA _____ DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA C.E.M.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23.

NOMBRE Mary Posso EDAD 56.

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA _____ DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA C.E.M

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas	X				
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?			X		

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

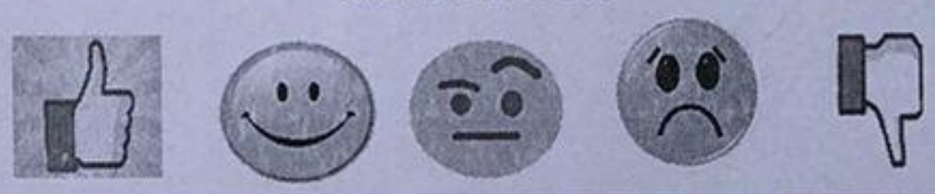
NOMBRE Ledis Aragon Ramirez EDAD 50

ESTUDIANTE _____ PADRE DE FAMILIA X DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA Diogenes arrieta sede chile.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos		X			

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?			X		
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?		X			
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

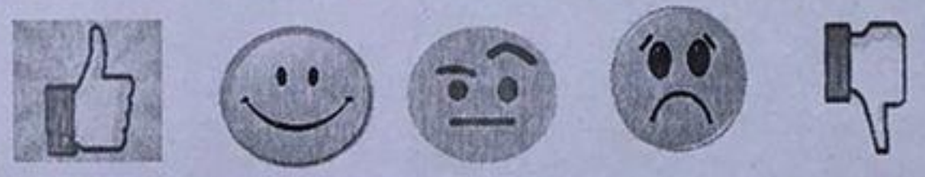
NOMBRE ESTUDIANTE Duban Mercado Mesa **EDAD** 33

PADRE DE FAMILIA X **DOCENTE**

INSTITICION EDUCATIVA Diobenes ARRieta Sede Chile

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?		X			
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega	X				
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03042023

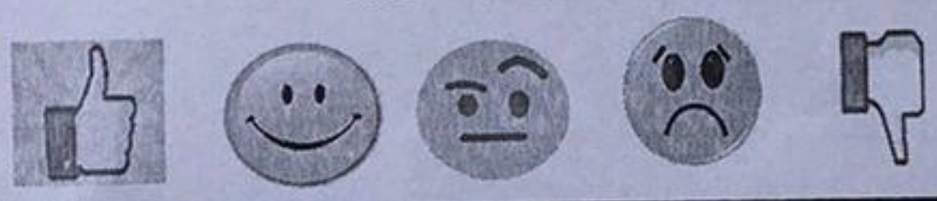
NOMBRE Mogelis Lopez Yennis EDAD _____

ESTUDIANTE no PADRE DE FAMILIA si DOCENTE _____

INSTITICION EDUCATIVA Diogenes Arrieta

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU

	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos	X				
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas		X			
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO

	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?	X				
la atencion por parte del personal manipulador	X				
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos		X			

HIGIENE

	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas	X				
higiene y presentacion de manipuladoras	X				
estado y presentacion de productos	X				

INFORMACION DEL PROGRAMA

	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?	X				
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
UNION TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR BOLIVAR 2023
ENCUESTA DE SATISFACCION

FECHA 03-04-23

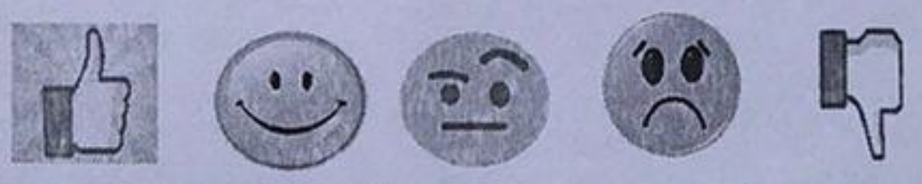
NOMBRE Jiliana Padilla Ospina **EDAD** 35

ESTUDIANTE _____ **PADRE DE FAMILIA** X **DOCENTE** _____

INSTITICION EDUCATIVA Diogenes Arrieta Sede chile.

Marca con una (X) la opcion de la calificacion evaluada del 1 al 5, siendo 1 la nota mas baja y 5 lo maximo de calificacion de acuerdo a su preferencia.

CALIFICACION



MENU	5	4	3	2	1
¿como califica las minutas suministradas?	X				
las presentacion de los productos recibidos		X			
La calidad de las frutas		X			
la calidad de los alimentos industrializados		X			
el cumplimiento de las minutas publicadas	X				
la cantidad de alimentos recibidos	X				

SERVICIO	5	4	3	2	1
¿como evalua el servicio prestado?		X			
la atencion por parte del personal manipulador		X			
cumplimiento del cronograma y horario de entrega		X			
la organización del suministro de alimentos	X				

HIGIENE	5	4	3	2	1
limpieza y higiene de areas		X			
higiene y presentacion de manipuladoras		X			
estado y presentacion de productos		X			

INFORMACION DEL PROGRAMA	5	4	3	2	1
¿tiene claro el alcance del programa?		X			
¿a participado de capacitaciones ofrecidas por el PAE?			X		
¿que tanto conoce los lineamientos del programa?		X			
¿al momento de la entrega visualizo inf. Del PAE?		X			

Muchas gracias por tomarse el tiempo para completar esta encuesta.