BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17801**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-06-16 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-06-16 | Lugar de la toma: **IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-06-25 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:08AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17801 | Frotis de superficie limpia<br>Desinfectante: WEN KLEAR | TABLA BLANCA VERDURAS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Coliformes totales (P/A cm2 o Unidad) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Escherichia coli (P/A cm2 o Unidad)* | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Mohos y Levaduras (UFC/cm2 o Unidad) | Siembra en placa | NTC 5230-1 | <1 | 0 - 100 | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17801**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-06-16 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-06-16 | Lugar de la toma: **IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-06-25 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:08AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17801 | Frotis de superficie limpia<br>Desinfectante: WEN KLEAR | TABLA BLANCA VERDURAS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Coliformes totales (P/A cm2 o Unidad) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Escherichia coli (P/A cm2 o Unidad)* | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Mohos y Levaduras (UFC/cm2 o Unidad) | Siembra en placa | NTC 5230-1 | <1 | 0 - 100 | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17800**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cliente: | Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: | Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: | Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: | 318 3894348 |
| Fecha de toma: | 2023-06-16 | Muestra tomada por: | BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: | 2023-06-16 | Lugar de la toma: | **IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: | 2023-06-25 | T°C ítem de ensayo: | AMBIENTE Hora: 09:07AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: | NINGUNA | | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17800 | Frotis de manos limpias Desinfectante: JABON JAB | KATERINE CRUZ - MANIPULADORA DE ALIMENTOS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Coliformes totales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Coliformes fecales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Estafilococo coagulasa positivo (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17802**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-06-16 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-06-16 | **Lugar de la toma: IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-06-25 | T°C ítem de ensayo: 12°C Hora: 09:10AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo | Momento toma de muestra | Proveedor | Lote | Fecha Vencimiento | Fecha de producción | Condiciones de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17802 | Agua potable tratada | AGUA POTABLE GRIFO AREA LAVADO MENAJE | N.E | N.E | N.E | N.E | 10°C / FRASCO ESTERIL |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | U | Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Aerobios mesófilos (UFC/100mL) | Filtración por membrana | SM 9215A | 1 | NO APLICA | 100 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Coliformes totales (UFC/100mL) | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Escherichia coli (UFC/100mL)* | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

| Límite de cuantificación | |
|---|---|
| Filtración por Membrana | Número más Probable |
| 1 UFC | 1,8 NMP |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17808**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-06-16 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-06-16 | **Lugar de la toma: IE LAURA VICUÑA** |
| Fecha de Informe: 2023-06-25 | T°C ítem de ensayo: 15°C Hora: 09:54AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo | Momento toma de muestra | Proveedor | Lote | Fecha Vencimiento | Fecha de producción | Condiciones de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17808 | Agua potable tratada | AGUA POTABLE GRIFO AREA LAVADO MENAJE | N.E | N.E | N.E | N.E | 12°C / FRASCO ESTERIL |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | U | Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Aerobios mesófilos (UFC/100mL) | Filtración por membrana | SM 9215A | 5 | NO APLICA | 100 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Coliformes totales (UFC/100mL) | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Escherichia coli (UFC/100mL)* | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

| Límite de cuantificación | |
|---|---|
| Filtración por Membrana | Número más Probable |
| 1 UFC | 1,8 NMP |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

# INFORME DE RESULTADOS

FTE-002

Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17805**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-06-16 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-06-16 | **Lugar de la toma: IE LAURA VICUÑA** |
| Fecha de Informe: 2023-06-25 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 12°C Hora: 09:50AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17805 | JUGO DE MORA EN LECHE | PREPARA LEIDY HERNANDEZ, TOMADO DE JARRA PLASTICA | IE LAURA VICUÑA / 160623 | 16-06-23 | 16-06-23 | FRASCO ESTERIL / 300ML | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | Resolución 3929 de 2013. Jugo (zumo) o pulpa concentrada clarificado o no sin tratamiento térmico | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | *Escherichia coli (UFC/g o mL)** | Recuento en placa Petrifilm | AOAC 991.14:2019. Cap. 17 | <10 | NO APLICA | <10 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Mohos y Levaduras (UFC/g o mL) | Siembra en profundidad | ICMSF 2000 | 345 | NO APLICA | 1000 - 3000 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17804**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-06-16 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-06-16 | **Lugar de la toma: IE LAURA VICUÑA** |
| Fecha de Informe: 2023-06-25 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 60°C Hora: 09:48AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17804 | TORTA DE ESPINACA | PREPARA ANDREA GARZON | IE LAURA VICUÑA / 160623 | 16-06-23 | 16-06-23 | BOLSA ZIPLOC / 300gr | 19°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Ensaladas Frutas - Verduras | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | 150 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17803**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-06-16 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-06-16 | **Lugar de la toma: IE LAURA VICUÑA** |
| Fecha de Informe: 2023-06-25 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 64°C Hora: 09:44AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17803 | POLLO A LA PLANCHA | PREPARADO POR ANDREA GARZON | ASOGAMU / 160623 | 16-03-23 | 16-06-23 | BOLSA ZIPLOC / 300gr | 20°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Alimento preparado en restaurante (Comida rápida) | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Aerobios mesófilos (UFC/g o mL)* | Siembra en profundidad | AOAC 966.23:2019. | <10 | NO APLICA | 10000 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ISO 6888-1: 2021 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Bacillus cereus (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ICMSF 2000. Vol. 1 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analitica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17807**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-06-16 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-06-16 | Lugar de la toma: **IE LAURA VICUÑA** |
| Fecha de Informe: 2023-06-25 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:53AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17807 | Frotis de superficie limpia<br>Desinfectante: WEN KLEAR | CUCHARA DE SERVICIO | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Coliformes totales (P/A cm2 o Unidad) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | *Escherichia coli (P/A cm2 o Unidad)* | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Mohos y Levaduras (UFC/cm2 o Unidad) | Siembra en placa | NTC 5230-1 | <1 | 0 - 100 | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-17806**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cliente: | Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: | Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: | Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: | 318 3894348 |
| Fecha de toma: | 2023-06-16 | Muestra tomada por: | BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: | 2023-06-16 | Lugar de la toma: | **IE LAURA VICUÑA** |
| Fecha de Informe: | 2023-06-25 | T°C ítem de ensayo: | AMBIENTE Hora: 09:52AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: | NINGUNA | | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-17806 | Frotis de manos limpias<br>Desinfectante: JABON JAB | GLENYS JEREZ - MANIPULADORA DE ALIMENTOS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-06-16 | Coliformes totales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Coliformes fecales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-06-16 | Estafilococo coagulasa positivo (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18502**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | Lugar de la toma: **IE JOSE JOAQUIN CASAS** |
| Fecha de informe: 2023-07-31 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 11:10AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18502 | Frotis de manos limpias Desinfectante: JABON JAB | LIZETH TORRES - MANIPULADORA DE ALIMENTOS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Coliformes totales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Estafilococo coagulasa positivo (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18497**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | Lugar de la toma: **IE SANTA LUCIA** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:40AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18497 | Frotis de superficie limpia<br>Desinfectante: WIN CLEAR | PLATO DE SERVICIO | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Coliformes totales (P/A cm2 o Unidad) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Escherichia coli (P/A cm2 o Unidad)* | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Mohos y Levaduras (UFC/cm2 o Unidad) | Siembra en placa | NTC 5230-1 | <1 | 0 - 100 | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18496**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | Lugar de la toma: **IE SANTA LUCIA** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:30AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18496 | Frotis de manos limpias<br>Desinfectante: JABON JAB | SHIRLEY QUIROS - MANIPULADORA DE ALIMENTOS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Coliformes totales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Estafilococo coagulasa positivo (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18513**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE BALAGUER** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | T°C ítem de ensayo: 12°C Hora: 11:50AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo | Momento toma de muestra | Proveedor | Lote | Fecha Vencimiento | Fecha de producción | Condiciones de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18513 | Agua potable tratada | AGUA POTABLE FILTRO AREA JUGOS | N.A | N.A | N.E | N.E | 10°C / FRASCO ESTERIL |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | U | Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Aerobios mesófilos (UFC/100mL) | Filtración por membrana | SM 9215A | <1 | NO APLICA | 100 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes totales (UFC/100mL) | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Escherichia coli (UFC/100mL)* | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

| Límite de cuantificación | |
|---|---|
| Filtración por Membrana | Número más Probable |
| 1 UFC | 1,8 NMP |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18501**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE SANTA LUCIA** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | T°C ítem de ensayo: 14°C Hora: 09:47AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo | Momento toma de muestra | Proveedor | Lote | Fecha Vencimiento | Fecha de producción | Condiciones de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18501 | Agua potable tratada | AGUA POTABLE GRIFO AREA LAVADO MENAJE | N.A | N.A | N.E | N.E | 12°C / FRASCO ESTERIL |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | U | Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Aerobios mesófilos (UFC/100mL) | Filtración por membrana | SM 9215A | <1 | NO APLICA | 100 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes totales (UFC/100mL) | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Escherichia coli (UFC/100mL)* | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

| Límite de cuantificación | |
|---|---|
| Filtración por Membrana | Número más Probable |
| 1 UFC | 1,8 NMP |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

ISO/IEC 17025:2017
20-LAB-002

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18512**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE BALAGUER** |
| Fecha de informe: 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 67°C Hora: 11:52AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18512 | HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA | TOMADOS DE OLLA | LA KARLOTA / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | BOLSA ZIPLOC / 200gr | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Alimento preparado en restaurante (Comida rápida) | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Aerobios mesófilos (UFC/g o mL)* | Siembra en profundidad | AOAC 966.23:2019. | 40 | 2 | 10000 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ISO 6888-1: 2021 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Bacillus cereus (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ICMSF 2000. Vol. 1 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18511**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE BALAGUER** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 9°C Hora: 11:49AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18511 | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA | TOMADA DE CANECA PLASTICA | IE BALAGUER / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | BOLSA ZIPLOC / 200gr | 8°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Ensaladas Frutas - Verduras | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | 20 | NO APLICA | 150 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica.

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18510**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE BALAGUER** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 7°C Hora: 11:46AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18510 | JUGO DE GUAYABA EN LECHE | TOMADO DE CANECA PLASTICA | IE BALAGUER / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | FRASCO ESTERIL / 300ML | 5°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | Resolución 3929 de 2013. Jugo (zumo) o pulpa concentrada clarificado o no sin tratamiento térmico | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | *Escherichia coli (UFC/g o mL)** | Recuento en placa Petrifilm | AOAC 991.14:2019. Cap. 17 | <10 | NO APLICA | <10 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Mohos y Levaduras (UFC/g o mL) | Siembra en profundidad | ICMSF 2000 | 980 | NO APLICA | 1000 - 3000 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Dirección Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18506**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE JOSE JOAQUIN CASAS** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 9°C Hora: 11:22AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18506 | JUGO DE MARACUYA EN LECHE | TOMADO DE CANECA PLASTICA | IE JOSE JOAQUIN CASAS / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | FRASCO ESTERIL / 300ML | 7°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_z$ | Resolución 3929 de 2013. Jugo (zumo) o pulpa concentrada clarificado o no sin tratamiento térmico | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | *Escherichia coli (UFC/g o mL)** | Recuento en placa Petrifilm | AOAC 991.14:2019. Cap. 17 | <10 | NO APLICA | <10 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Mohos y Levaduras (UFC/g o mL) | Siembra en profundidad | ICMSF 2000 | 1200 | NO APLICA | 1000 - 3000 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analitica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_z$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAC G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analitica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18505**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma:** **IE JOSE JOAQUIN CASAS** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 7°C Hora: 11:20AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18505 | ENSLADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA | TOMADA DE AZAFATE | IE JOSE JOAQUIN CASAS / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | BOLSA ZIPLOC / 200gr | 5°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Ensaladas Frutas - Verduras | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | 43 | NO APLICA | 150 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18504**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE JOSE JOAQUIN CASAS** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 62°C Hora: 11:15AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18504 | HUEVOS CON CEBOLLA Y TOMATE | TOMADOS DE AZAFATE | LA KARLOTA / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | BOLSA ZIPLOC / 200gr | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Alimento preparado en restaurante (Comida rápida) | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Aerobios mesófilos (UFC/g o mL)* | Siembra en profundidad | AOAC 966.23:2019. | 20 | 1 | 10000 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ISO 6888-1: 2021 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Bacillus cereus (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ICMSF 2000. Vol. 1 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica.

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18500**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE SANTA LUCIA** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 64°C Hora: 09:45AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18500 | HUEVOS CON CEBOLLA Y TOMATE | TOMADO DE SARTEN | GRANJA LA KARLOTA / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | BOLSA ZIPLOC / 200gr | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Alimento preparado en restaurante (Comida rápida) | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Aerobios mesófilos (UFC/g o mL)* | Siembra en profundidad | AOAC 966.23:2019. | <10 | NO APLICA | 10000 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ISO 6888-1: 2021 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Bacillus cereus (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ICMSF 2000. Vol. 1 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18499**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | **Lugar de la toma: IE SANTA LUCIA** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 9°C Hora: 09:43AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18499 | ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE | TOMADA DE PLATON PLASTICO | IE SANTA LUCIA / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | BOLSA ZIPLOC / 300gr | 7°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Ensaladas Frutas - Verduras | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | 7,5 | NO APLICA | 150 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica.

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18498**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cliente: | Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 | |
| Contacto: | Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 | |
| Fecha de toma: | 2023-07-24 | Muestra tomada por: | BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: | 2023-07-24 | **Lugar de la toma:** | **IE SANTA LUCIA** |
| Fecha de Informe: | 2023-07-31 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 11°C | Hora: 09:42AM |

Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18498 | JUGO DE GUAYABA EN LECHE | TOMADO DE CANECA PLASTICA | IE SANTA LUCIA / 240723 | 24-07-23 | 24-07-23 | FRASCO ESTERIL / 300ML | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | Resolución 3929 de 2013. Jugo (zumo) o pulpa concentrada clarificado o no sin tratamiento térmico | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | *Escherichia coli (UFC/g o mL)** | Recuento en placa Petrifilm | AOAC 991.14:2019. Cap. 17 | <10 | NO APLICA | <10 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Mohos y Levaduras (UFC/g o mL) | Siembra en profundidad | ICMSF 2000 | 780 | NO APLICA | 1000 - 3000 | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18509**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | Lugar de la toma: **IE BALAGUER** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 11:44AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18509 | Frotis de superficie limpia Desinfectante: WIN CLEAR | PLATO SERVICIO | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Coliformes totales (P/A cm2 o Unidad) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | *Escherichia coli (P/A cm2 o Unidad)* | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Mohos y Levaduras (UFC/cm2 o Unidad) | Siembra en placa | NTC 5230-1 | <1 | 0 - 100 | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO-MO-18508**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-07-24 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-07-24 | Lugar de la toma: **IE BALAGUER** |
| Fecha de Informe: 2023-07-31 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 11:42AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO-18508 | Frotis de manos limpias Desinfectante: JABON JAB | JOHANNA RUBIANO - MANIPULADORA DE ALIMENTOS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-07-24 | Coliformes totales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Coliformes fecales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-07-24 | Estafilococo coagulasa positivo (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19091**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | Lugar de la toma: **IE DIOSA CHIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:26AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19091 | Frotis de manos limpias Desinfectante: JABON JAB | LORENA MORENA - MANIPULADOR DE ALIMENTOS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Estafilococo coagulasa positiva (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19108**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE CERCA DE PIEDRA** |
| Fecha de informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: 14°C Hora: 11:00AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo | Momento toma de muestra | Proveedor | Lote | Fecha Vencimiento | Fecha de producción | Condiciones de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19108 | Agua potable tratada | AGUA POTABLE GRIFO LAVADO MENAJE | N.A | N.A | N.E | N.E | 10°C / FRASCO ESTÉRIL |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | U | Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Aerobios mesófilos (UFC/100mL) | Filtración por membrana | SM 9215A | <1 | NO APLICA | 100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes totales (UFC/100mL) | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (UFC/100mL)* | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

| Límite de cuantificación | |
|---|---|
| Filtración por Membrana | Número más Probable |
| 1 UFC | 1,8 NMP |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19102**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: 12°C Hora: 10:08AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo | Momento toma de muestra | Proveedor | Lote | Fecha Vencimiento | Fecha de producción | Condiciones de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19102 | Agua potable tratada | AGUA POTABLE GRIFO LAVADO MENAJE | N.A | N.A | N.E | N.E | 10°C / FRASCO ESTÉRIL |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | U | Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Aerobios mesófilos (UFC/100mL) | Filtración por membrana | SM 9215A | <1 | NO APLICA | 100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes totales (UFC/100mL) | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (UFC/100mL)* | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

| Límite de cuantificación | |
|---|---|
| Filtración por Membrana | Número más Probable |
| 1 UFC | 1,8 NMP |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19096**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE DIOSA CHIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: 12°C Hora: 09:31AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo | Momento toma de muestra | Proveedor | Lote | Fecha Vencimiento | Fecha de producción | Condiciones de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19096 | Agua potable tratada | AGUA POTABLE GRIFO AREA LAVADO MENAJE | N.A | N.A | N.E | N.E | 10°C / FRASCO ESTÉRIL |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | U | Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Aerobios mesófilos (UFC/100mL) | Filtración por membrana | SM 9215A | <1 | NO APLICA | 100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes totales (UFC/100mL) | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (UFC/100mL)* | Filtración por membrana | ISO 9308-1 | <1 | NO APLICA | 0 | CUMPLE |

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

| Límite de cuantificación | |
|---|---|
| Filtración por Membrana | Número más Probable |
| 1 UFC | 1,8 NMP |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

ONAC Acreditado

ISO/IEC 17025:2017
20-LAB-002

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19107**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE CERCA DE PIEDRA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 8°C Hora: 10:58AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19107 | JUGO DE GUAYABA EN LECHE | TOMADO DE CANECA | IE CERCA DE PIEDRA / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | FRASCO ESTÉRIL / 200ML | 6°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | Resolución 3929 de 2013. Jugo (zumo) o pulpa concentrada clarificado o no sin tratamiento térmico | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (UFC/g o mL)** | Recuento en placa Petrifilm | AOAC 991.14:2019. Cap. 17 | <10 | NO APLICA | <10 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Mohos y Levaduras (UFC/g o mL) | Siembra en profundidad | ICMSF 2000 | 170 | NO APLICA | 1000 - 3000 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analitica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAC G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

ISO/IEC 17025:2017
20-LAB-002

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19106**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE CERCA DE PIEDRA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 11°C Hora: 10:56AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19106 | ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA | TOMADA DE OLLA | IE CERCA DE PIEDRA / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | BOLSA ZIPLOC / 200gr | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Ensaladas Frutas - Verduras | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | 15 | NO APLICA | 150 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este simbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analitica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19101**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 10°C Hora: 10:06AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19101 | JUGO DE GUAYABA EN LECHE | TOMADO DE CANECA PLASTICA | IE SAMARIA / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | FRASCO ESTÉRIL / 300ML | 8°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | Resolución 3929 de 2013. Jugo (zumo) o pulpa concentrada clarificado o no sin tratamiento térmico | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (UFC/g o mL)** | Recuento en placa Petrifilm | AOAC 991.14:2019. Cap. 17 | <10 | NO APLICA | <10 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Mohos y Levaduras (UFC/g o mL) | Siembra en profundidad | ICMSF 2000 | 240 | NO APLICA | 1000 - 3000 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.
Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19105**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE CERCA DE PIEDRA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 70°C Hora: 10:54AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19105 | CARNE DE RES GUISADA | TOMADA DE OLLA | GUADALUPE / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | BOLSA ZIPLOC / 300gr | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Alimento preparado en restaurante (Comida rápida) | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Aerobios mesófilos (UFC/g o mL)* | Siembra en profundidad | AOAC 966.23:2019. | 120 | 7 | 10000 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ISO 6888-1: 2021 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Bacillus cereus (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ICMSF 2000. Vol. 1 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19100**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 10°C Hora: 10:04AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19100 | ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA | TOMADA DE OLLA | IE SAMARIA / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | BOLSA ZIPLOC / 200gr | 8°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| **Fecha de análisis** (yyyy-mm-dd) | **Parámetro** | **Técnica** | **Método** | **Resultado** | **$U_2$** | INVIMA - Ensaladas Frutas - Verduras | **Conformidad** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | 43 | NO APLICA | 150 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAC G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| **Recuento en placa (UFC)** | **Recuento en superficie (UFC)** | **Número más probable (NMP)** |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

ISO/IEC 17025:2017
20-LAB-002

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19099**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 70°C Hora: 10:02AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19099 | CARNE DE RES GUISADA | TOMADA DE OLLA | GUADALUPE / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | BOLSA ZIPLOC / 300gr | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Alimento preparado en restaurante (Comida rápida) | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Aerobios mesófilos (UFC/g o mL)* | Siembra en profundidad | AOAC 966.23:2019. | 360 | 25 | 10000 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ISO 6888-1: 2021 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Bacillus cereus (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ICMSF 2000. Vol. 1 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAG G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
20-LAB-002

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19095**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE DIOSA CHIA** |
| Fecha de informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 8°C Hora: 09:30AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19095 | JUGO DE GUAYABA EN LECHE | TOMADO DE CANECA PLASTICA | IE DIOSA CHIA / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | FRASCO ESTÉRIL / 300ML | 6°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | Resolución 3929 de 2013. Jugo (zumo) o pulpa concentrada clarificado o no sin tratamiento térmico | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (UFC/g o mL)** | Recuento en placa Petrifilm | AOAC 991.14:2019. Cap. 17 | <10 | NO APLICA | <10 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Mohos y Levaduras (UFC/g o mL) | Siembra en profundidad | ICMSF 2000 | 620 | NO APLICA | 1000 - 3000 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAC G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

ONAC Acreditado

ISO/IEC 17025:2017
20-LAB-002

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19093**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: CLIENTE |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE DIOSA CHIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 68°C Hora: 09:28AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19093 | CARNE DE RES GUISADA | TOMADA DE AZAFATE | GUADALUPE / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | BOLSA ZIPLOC / 300gr | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | $U_2$ | INVIMA - Alimento preparado en restaurante (Comida rápida) | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Aerobios mesófilos (UFC/g o mL)* | Siembra en profundidad | AOAC 966.23:2019. | 100 | 5 | 10000 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ISO 6888-1: 2021 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Bacillus cereus (UFC/g o mL)* | Siembra en Superficie | ICMSF 2000. Vol. 1 | <100 | NO APLICA | <100 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAC G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19094**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: CLIENTE |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | **Lugar de la toma: IE DIOSA CHIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | Temperatura de toma ítem de ensayo: 11°C Hora: 09:29AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Ítem de ensayo** | Momento de la toma de muestra** | Proveedor/Lote** | Fecha Producción** | Fecha Vencimiento** | Condiciones de recepción | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19094 | ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA | TOMADA DE AZAFATE | IE DIOSA CHIA / 290823 | 29-08-23 | 29-08-23 | BOLSA ZIPLOC / 200gr | 7°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| **Fecha de análisis** (yyyy-mm-dd) | **Parámetro** | **Técnica** | **Método** | **Resultado** | **$U_2$** | INVIMA - Ensaladas Frutas - Verduras | **Conformidad** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | 35 | NO APLICA | 150 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (NMP/g o mL) | Número más Probable | ICMSF 2001 Método 1 | <3 | NO APLICA | <3 | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Salmonella sp. (A/P en 25 g o mL)** | Detección | ISO 6579-1:2017 | Ausencia | NO APLICA | Ausencia | CUMPLE |

**Información suministrada por el cliente
(s) Parámetros subcontratados
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
Bioasegurar Analítica SAS con certificado de acreditación con ONAC vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 con código 20-LAB-002, manifiesta que los ensayos identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de la acreditación.
Incertidumbre ($U_2$) de ensayos en un nivel de confianza del 95%. La incertidumbre se encuentra expresada en las mismas unidades del parámetro.

Cuando se emita un resultado de conformidad (Cumple o No cumple) teniendo en cuenta una especificación establecida, se aplica una Regla de decisión Binaria de aceptación simple establecida en la ILAC G8:09/2019 en donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50%; quiere decir que, Bioasegurar analítica SAS, establece una conformidad (CUMPLE) si el valor reportado se encuentra sobre el límite de la especificación establecida (Ej: Resultado: 5, Límite especificación: 5, Conformidad: Cumple).

| Límites de cuantificación | | |
|---|---|---|
| Recuento en placa (UFC) | Recuento en superficie (UFC) | Número más probable (NMP) |
| Líquidos: 1 UFC | Líquidos: 10 UFC | 3 NMP |
| Sólidos: 10 UFC | Sólidos: 100 UFC | |

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19104**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | Lugar de la toma: **IE CERCA DE PIEDRA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 10:52AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19104 | Frotis de superficie limpia Desinfectante: WEN CLEAR | PLATO DE SERVICIO | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (P/A cm2 o Unidad) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (P/A cm2 o Unidad)* | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Mohos y Levaduras (UFC/cm2 o Unidad) | Siembra en placa | NTC 5230-1 | <1 | 0 - 100 | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19103**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | Lugar de la toma: **IE CERCA DE PIEDRA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 10:50AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19103 | Frotis de manos limpias Desinfectante: JABON JAB | BLANCA MONTAÑEZ - MANIPULADORA DE ALIMENTOS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Estafilococo coagulasa positiva (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19098**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | Lugar de la toma: **IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:59AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19098 | Frotis de superficie limpia Desinfectante: WIN CLEAR | PLATO DE SERVICIO | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (P/A cm2 o Unidad) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (P/A cm2 o Unidad)* | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Mohos y Levaduras (UFC/cm2 o Unidad) | Siembra en placa | NTC 5230-1 | <1 | 0 - 100 | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19097**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | Lugar de la toma: **IE SAMARIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:58AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19097 | Frotis de manos limpias Desinfectante: JABON JAB | NELLY RUIZ - MANIPULADORA DE ALIMENTOS | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Coliformes fecales (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Estafilococo coagulasa positiva (P/A Manipulador) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de aguas y alimentos

| | INFORME DE RESULTADOS | FTE-002 |
|---|---|---|
| | Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023 | Versión 4 |

**RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19092**

| | |
|---|---|
| Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo | Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2 |
| Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez | Teléfono: 318 3894348 |
| Fecha de toma: 2023-08-29 | Muestra tomada por: BIOASEGURAR |
| Fecha de recepción: 2023-08-29 | Lugar de la toma: **IE DIOSA CHIA** |
| Fecha de Informe: 2023-09-04 | T°C ítem de ensayo: AMBIENTE Hora: 09:27AM |
| Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA | |

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**

| Código | Tipo de muestra | Ítem de ensayo | Envase | T°C de recepción |
|---|---|---|---|---|
| BIO-MO 19092 | Frotis de superficie limpia Desinfectante: HIPOCLORITO | PLATO DE SERVICIO | Tubo caldo Letheen | 10°C |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Fecha de análisis (yyyy-mm-dd) | Parámetro | Técnica | Método | Resultado | PARÁMETROS ORIENTATIVOS Programa Limpieza y Desinfección NTC 5230-1 | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2023-08-29 | Coliformes totales (P/A cm2 o Unidad) | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | *Escherichia coli (P/A cm2 o Unidad)* | Presencia/Ausencia | NTC 5230-1 | Ausencia | Ausencia | CUMPLE |
| 2023-08-29 | Mohos y Levaduras (UFC/cm2 o Unidad) | Siembra en placa | NTC 5230-1 | <1 | 0 - 100 | CUMPLE |

Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.

**Documento Aprobado por :**

Directora Técnica

**FIN DEL INFORME**

# ANEXO

# N° 15

# Respuestas dadas por el operador.

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

Unión temporal
Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

**07 de septiembre de 2023**

**Señores**
**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**
**Municipio de Chía**

**Ref.: Respuesta oficio nutrición.**

**Cordial saludo,**

Cordial saludo. Por medio del presente, me permito dar respuesta al oficio de fecha 31 de agosto del año en curso con asunto: Reiteración a observaciones de la minuta patrón y su respectivo concepto desde el componente nutricional para realizar ajustes:

*"(…) La respuesta emitida para el ítem,* ***"Es importante volver a revisar las cantidades utilizadas ya que están superando más del 10% de lo recomendado en nutrientes críticos (sodio, azucares y grasa)****, no corresponde a la pregunta debido a que se está buscando disminuir en lugar de aumentar, por lo que no se aumentaran costos, por ello se hace importante verificar principalmente aceite utilizado en las preparaciones para bajar la grasa, es importante volver a revisar las cantidades y realizar los Ajustes pertinentes (…)".*

**Respuesta:**

Es importante tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. El documento Anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE – Ministerio de Educación (23/12/2021) establece en su concepto de minuta patrón:

   *"(…) Determinada* ***como una guía*** *para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar (…) de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro. (adaptada MSPS3) (…)".*

   Así las cosas, la minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, modalidad de atención preparada en sitio (…) por nivel establece para el componente grasas un peso neto por semana que si bien es cierto se establece como promedio, dependerá de los métodos de cocción que requieran las preparaciones programadas en el ciclo de menús, lo cual según como se planeó y se ejecuta no afecta los criterios de equilibrada, balanceada, completa y variedad

que garantiza la alimentación a través del suministro de este complemente. Adicional, en cada una de las minutas patrón reza como observación la siguiente nota aclaratoria:

*"**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús:** Tanto el peso neto como el peso servido, **se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús** que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, **los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión** (...)".*

Según lo expuesto, el ciclo de menús ofertado puede incluir en un mismo día preparaciones cocidas, fritas, salteadas, guisos para las preparaciones que lo requieran y el arroz, lo cual requiere la cantidad de aceite que se programó con base en lo observado en la ejecución contractual.

2. En el ejercicio práctico, citamos el siguiente ejemplo en caso de que se tuviera que cumplir de forma estricta con los 35 cc semanal: 7 cc por día para el producto aceite:

   **IED LUNA NUEVA: 500 estudiantes para el nivel preescolar.**
   7 cc aceite/día x 500 estudiantes = 3500 cc = **3.5 botellas de aceite.**

   Resultado que no es suficiente para garantizar la totalidad de preparaciones que conforman el menú diario programado.

Para finalizar, solicitamos de forma respetuosa se mantenga lo establecido dado que ha sido ajustado con base en lo observado en la etapa de preparación con el fin de garantizar la calidad organoléptica de lo suministrado y de esta forma disminuir el desperdicio de alimentos en las instituciones educativas.

Agradecemos la atención prestada.

Cordialmente,

Yessica Andrea Martínez Salazar
C.C 1.042.417.933
Representante Legal
Unión Temporal Bienestar Colectivo

# ANEXO

# N° 16

## Respuestas y oficio con observaciones de la encuesta N° 2.

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

Unión temporal
Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

**19 de septiembre de 2023**

**Señores**
**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**
**Municipio de Chía**

**Ref.: Respuesta oficio inconformidades 002.**

**Cordial saludo,**

Dando respuesta al oficio de inconformidades 001 sobre la Institución Educativa Bojacá y su sede Mercedes de Calahorra donde se menciona:

- **JOSE JOAQUIN CASAS: La fruta muchas veces no está en condiciones óptimas de consumo.**

  **Rta:** De acuerdo con las observaciones mencionadas me permito informar que por ese motivo la Unión Temporal Bienestar Colectivo envía fruta de reposición para subsanar la que se encuentre en mal estado. Un ejemplo claro es con el banano (fruta mas delicada) donde se toman las cajas de 95 unidades, pero realmente van por 105 y 110 unidades.

- **LA BALSA: A la Institución no llegan las Raciones Solicitadas según registro de matrículas en el SIMAT.**

  **Rta:** Se solicita aclarar dicha observación ya que como se evidencia en las remisiones de RI Y PS se envía las raciones que solicita la Institución Educativa de acuerdo con el registro de matrícula SIMAT. Se adjunta ultima solicitud de refrigerios junto con ultima remisión de RI y PS

Unión temporal Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

Unión temporal Bienestar Colectivo

La educación es de todos — Mineducación

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CHÍA EDUCADA, CULTURAL Y SEGURA.

| REMISIÓN ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA -RACIÓN INDUSTRIALIZADA- ☕ | | | |
|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | **UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO** | **FECHA:** | **18 De Septiembre Del 2023** |
| **ETC:** | CUNDINAMARCA | **MUNICIPIO O VEREDA:** | CHIA |
| **INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:** | LA BALSA | | |
| **SEDE EDUCATIVA:** | LA BALSA (PM) | | |

| RANGO DE EDAD | No DE RACIONES ADJUDICADO | No DE RACIONES ATENDIDAS | No DE DIAS A ATENDER | No DE MENÚ Y SEMANA DEL CICLO DE MENÚS ENTREGADOS: | TOTAL RACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PREESCOLAR | 25 | 25 | 1 | [ Minuta No. 11, ] **Semana (Ciclo):** 2 | JM:_____ JT:_____ |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do y 3ro | 172 | 172 | 1 | | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to | 118 | 118 | 1 | | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL SECUNDARIA | 0 | 0 | 1 | | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL MEDIA Y CICLO | 0 | 0 | 1 | | |

| COMPLEMENTOS A ENTREGAR | | | COMPLEMENTOS RECIBIDOS | | | CONDICIONES DE EMPAQUE | | FALTANTES | | | DEVOLUCIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | CANTIDAD | C | NC | C | NC | SI | NO | CANTIDAD | SI | NO | CANTIDAD |
| Avena Liquida | Unidad | 315 | 315 | | | | | | | | | | |
| Fruta Entera 1 | Unidad | 315 | 315 | | | | | | | | | | |
| Ponque De Naranja | Unidad | 315 | 315 | | | | | | | | | | |

| **OBSERVACIONES:** |
|---|
| |
| |

**C: Cumple** **NC: No Cumple**

| | |
|---|---|
| **NOMBRE TRANSPORTADOR(operador):** | **FIRMA:** |
| **NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE(operador)** | **NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** |
| | **CARGO:** |
| **FIRMA:** | **FIRMA:** |



Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**REMISION ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA**
**-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-**

| | | | |
|---|---|---|---|
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | FECHA ENTREGA: | 15 De Septiembre Del 2023 |
| DEPARTAMENTO: | CUNDINAMARCA | MUNICIPIO O VEREDA: | CHÍA |

| MODALIDAD | ADJUDICADO | RACIONES ATENDIDAS | I.EDUCATIVA | | LA BALSA | | MINUTAS ENTREGADAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 401 | | SEDE | | LA BALSA (AM) | | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PREESCOLAR | 22 | 22 | | | | | MINUTAS DE ALMUERZO [ Minuta No. 11, Minuta No. 12, Minuta No. 13, ] |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro y 2do | 0 | 0 | No. DIAS ATENDER ALMUERZO | 3 | Suministro para 3 días de Almuerzo | | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to | 0 | 0 | JORNADA | AM | Del 18 Del Mes De Septiembre De 2023 Hasta 20 Del Mes De Septiembre De 2023 | | Semanas (Ciclo) 3 |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL SEGUNDARIA | 279 | 279 | | | | | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL MEDIA Y CICLO | 100 | 100 | | | | | |

| No | ALIMENTOS | CANTIDAD DE ALIMENTOS POR NUMERO DE RACIONES | | | | | UNID. MEDIDA | CANTIDAD TOTAL | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD ENTREGADA | | | RESPECTIVA CADENA DE CALIDAD | | FALTANTES | | | DEVOLUCIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | PREESCOLAR | PRIMARIA GRADOS 1ro, 2do y 3ro | PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to | SECUNDARIA | MEDIA Y CICLO | RACIÓN | | | TOTAL | C | NC | C | NC | SI | NO | CANTIDAD | SI | NO | CANTIDAD |
| 1 | Aceite | 374 | - | - | 8.976 | 3.600 | Cc | 12.9 | Litros | 12.9 | | | | | | | | | | |
| 2 | Ajo | 51 | - | - | 230 | 642 | Gr | 0.92 | Kilo | 0.92 | | | | | | | | | | |
| 3 | Arroz | 1.584 | - | - | 18.600 | 46.872 | Gr | 67.05 | Kilo | 67.05 | | | | | | | | | | |
| 4 | Arvejas | 88 | - | - | 400 | 1.116 | Gr | 1.6 | Kilo | 1.6 | | | | | | | | | | |
| 5 | Azucar | 396 | - | - | 2.400 | 6.696 | Gr | 9.48 | Kilo | 9.48 | | | | | | | | | | |
| 6 | Carne Entera | 880 | - | - | 8.500 | 19.530 | Gr | 28.91 | Kilo | 28.91 | | | | | | | | | | |
| 7 | Cebolla Cabezona | 396 | - | - | 2.300 | 5.022 | Gr | 7.71 | Kilo | 7.71 | | | | | | | | | | |
| 8 | Cebolla Junca | 110 | - | - | 500 | 1.395 | Gr | 2 | Kilo | 2 | | | | | | | | | | |
| 9 | Cilantro | 88 | - | - | 400 | 1.116 | Gr | 1.6 | Kilo | 1.6 | | | | | | | | | | |
| 10 | Fideos | 110 | - | - | 700 | 1.953 | Gr | 2.76 | Kilo | 2.76 | | | | | | | | | | |
| 11 | Fruta Jugo Guayaba | 1.760 | - | - | 8.000 | 22.320 | Gr | 32.08 | Kilo | 32.08 | | | | | | | | | | |
| 12 | Fruta Jugo Mango | 1.760 | - | - | 8.000 | 22.320 | Gr | 32.08 | Kilo | 32.08 | | | | | | | | | | |
| 13 | Fruta Jugo Mora | 1.430 | - | - | 6.500 | 18.135 | Gr | 26.07 | Kilo | 26.07 | | | | | | | | | | |
| 14 | Habichuela | 528 | - | - | 2.400 | 6.696 | Gr | 9.62 | Kilo | 9.62 | | | | | | | | | | |
| 15 | Huevo | 22 | - | - | 279 | 100 | Und | 401 | Unidad | 401 | | | | | | | | | | |
| 16 | Leche En Polvo | 572 | - | - | 2.600 | 7.254 | Gr | 10.42 | Kilo | 10.42 | | | | | | | | | | |
| 17 | Lentejas | 110 | - | - | 2.500 | 5.580 | Gr | 8.19 | Kilo | 8.19 | | | | | | | | | | |
| 18 | Limon | 132 | - | - | 600 | 1.674 | Gr | 2.4 | Kilo | 2.4 | | | | | | | | | | |
| 19 | Manzanna | 66 | - | - | 300 | 837 | Gr | 1.2 | Kilo | 1.2 | | | | | | | | | | |
| 20 | Pasa | 880 | - | - | 9.500 | 23.715 | Gr | 34.1 | Kilo | 34.1 | | | | | | | | | | |
| 21 | Papa Criolla | 1.100 | - | - | 9.000 | 23.715 | Gr | 33.82 | Kilo | 33.82 | | | | | | | | | | |
| 22 | Pechuga | 880 | - | - | 8.500 | 19.530 | Gr | 28.91 | Kilo | 28.91 | | | | | | | | | | |
| 23 | Pepino | 440 | - | - | 3.500 | 8.370 | Gr | 12.31 | Kilo | 12.31 | | | | | | | | | | |
| 24 | Pimenton | 176 | - | - | 1.000 | 2.790 | Gr | 3.96 | Kilo | 3.96 | | | | | | | | | | |
| 25 | Platano | 1.320 | - | - | 10.000 | 26.505 | Gr | 37.83 | Kilo | 37.83 | | | | | | | | | | |
| 26 | Repollo | 220 | - | - | 2.000 | 4.185 | Gr | 6.41 | Kilo | 6.41 | | | | | | | | | | |
| 27 | Sal | 59 | - | - | 270 | 753 | Gr | 1.08 | Kilo | 1.08 | | | | | | | | | | |
| 28 | Tomate | 1.122 | - | - | 7.300 | 20.088 | Gr | 28.52 | Kilo | 28.52 | | | | | | | | | | |
| 29 | Vinagre | 88 | - | - | 1.116 | 400 | Cc | 1.6 | Litros | 1.6 | | | | | | | | | | |
| 30 | Zanahoria | 1.056 | - | - | 7.200 | 19.530 | Gr | 27.78 | Kilo | 27.78 | | | | | | | | | | |
| | Productos De Aseo | | | | | | | | | | Unidad | Cantidad | | | | | | | | |

**OBSERVACIONES:**

C: Cumple NC: No Cumple

**NOMBRE TRANSPORTADOR(operador):** **FIRMA:**

- **SANTA MARIA DEL RIO SEDE A: Las observaciones sobre novedades en los productos del PAE no son debidamente atendidas por parte del operador.**

  **Rta:** Se solicita aclarar dicha observación ya que desde el inicio del contrato 702 de 2023 solo se ha recibido una observación via electrónica el dia de hoy 19 de septiembre de 2023.

- **JOSE JOAQUIN CASAS: en algunas ocasiones llegan a la Institución las frutas ya en descomposición.**

  **Rta:** De acuerdo con las observaciones mencionadas me permito informar que por ese motivo la Unión Temporal Bienestar Colectivo envía fruta de reposición para subsanar la que se encuentre en mal estado. Un ejemplo claro es con el banano

(fruta más delicada) donde se toman las cajas de 95 unidades, pero realmente van por 105 y 110 unidades.

- **DIVERSIFICADO, SANTA LUCIA: Se recomienda verificar la preparación del espagueti.**

  **Rta:** Se revisará la observación correspondiente con la supervisora gastrónoma para que de encontrar alguna novedad se tomen los correctivos correspondientes.

- **SAN JOSEMARÍA ESCRIVAL DE BALAGUER: inversión del operador para el funcionamiento de las cocinas.**

  **Rta:** La resolución 335 de 2021 estipula que la ETC es la responsable de las adecuaciones locativos y compra de elementos necesarios para garantizar el correcto funcionamiento de la cocina"

- **FAGUA – TIQUIZA: "Modificar la presentación de las carnes que no sean fritas para los cursos de ciclo 1.**

  **Rta:** La forma de preparación de las carnes fue la aprobada por la ETC en la fase de alistamiento del presente contrato. Para poder realizar un cambio en la manera de preparación esta debe ser dirigida por parte de la Institución Educativa a la Secretaria de Educación Municipal ya que de ser así se debe cambiar el modo de preparación en todas las instituciones educativas del municipio.

- **FAGUA ANTIGUA acompaño algunas veces la entrega de alimentos en las diferentes sedes pero los profesores siempre acompañan sus cursos. La cantidad en granos para esta sede no corresponde a la cantidad de niños. "**

  La cantidad de granos corresponde a las 413 raciones solicitadas por parte de la institución educativa. Se adjunta ultima solicitud de raciones y ultima remisión de preparado en sitio.

Unión temporal
Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA OFICIAL FAGUA

Reconocimiento Oficial No. 3446 del 31 de julio y 004651 del 21 de noviembre de 2003 Sec. Educación
Cundinamarca Resolución 1501 del 30 de agosto de 2.012 y 0826 del 5 de marzo de 2020 Alcaldía Municipal de Chía
*Construyendo Identidad y Logrando Sueños 2018-2022*

## SOLICITUD PAE 18 al 22 de septiembre de 2023

| *DATOS ESTUDIANTES SIMAT* | | | | | *SOLICITUD DE RACIONES FINAL* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | FAGUA | | PRINCIPAL | | TIQUIZA | |
| Jornada | SEDE | FAGUA | PRINCIPAL | TIQUIZA | P. S | I. | P. S | I. | P. S | I. |
| Única (2 Raciones) | Preescolar y Primaria | 445 | 0 | 336 | 413 | 413 | 51 | 51 | 317 | 317 |
| Regular (1 Ración) | Secundaria | 0 | 283 | 243 | 0 | 0 | 331 | | 195 | 0 |
| Única (2 Raciones) | Media | 0 | 73 | 70 | 0 | 0 | 73 | 73 | 65 | 65 |
| | | 445 | 356 | 649 | 413 | 413 | 455 | 124 | 577 | 382 |
| | | | | | 32 | 32 | 99 | | 67 | |

| *SOLICITUD DE TRASLADO DE RACIONES REFUERZO ESCOLAR* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| SEDE | JORNADA | NÚMERO DE ESTUDIANTES | RACIONES INDUSTRIALIZADAS | RACIONES PREPARADO |
| FAGUA | ÚNICA | 32 (Primaria) | 32 | 32 |
| TIQUIZA | ÚNICA | 19 (Primaria) | 19 | 19 |
| | REGULAR | 48 (Secundaria) | N/A | 48 |
| PRINCIPAL | REGULAR | 59 (Secundaria) | N/A | N/A |
| *Total estudiantes RE:* | | 99 | | |

**No se presenta ninguna novedad en la semana**

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**REMISION ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA**
**-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-**

| | | | |
|---|---|---|---|
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | FECHA ENTREGA: | 15 De Septiembre Del 2023 |
| DEPARTAMENTO: | CUNDINAMARCA | MUNICIPIO O VEREDA: | CHIA |

| MODALIDAD | ASIGNACIÓN ANUAL | RACIONES ATENDIDAS | I.EDUCATIVA | | PAGUA | | MINUTAS ENTREGADAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 413 | | SEDE | | PAGUA SEDE ANTIGUA | | MINUTAS DE ALMUERZO ( Minuta No. 11, Minuta No. 12, Minuta No. 13, ) |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PREESCOLAR | 77 | 77 | | | | | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro ,2do y 3ro | 241 | 241 | No. DIAS ATENDER ALMUERZO | | 3 | Suministro para 3 días de Almuerzo | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to | 95 | 95 | | | | | |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL SECUNDARIA | 0 | 0 | JORNADA | AM | Del 18 Del Mes De Septiembre De 2023 Hasta 20 Del Mes De Septiembre De 2023 | | Semana (Ciclo) 3 |
| No. CUPOS ADJUDICADOS NIVEL MEDIA Y CICLO | 0 | 0 | | | | | |

| No | ALIMENTOS | CANTIDAD DE ALIMENTOS POR NUMERO DE RACIONES | | | | | UNID. MEDIDA | CANTIDAD TOTAL | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD ENTREGADA | | | VERIFICACIÓN CRITERIOS DE CALIDAD | | | FALTANTES | | | DEVOLUCIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | PREESCOLAR | PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do y 3ro | PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to | SECUNDARIA | MEDIA Y CICLO | RACIÓN | | | TOTAL | C | NC | C | NC | JE | NO | CANTIDAD | JE | NO | CANTIDAD |
| 1 | Aceite | 1.309 | 5.543 | 2.565 | - | - | Gr | 9.41 | Litros | 9.41 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Ajo | 177 | 554 | 219 | - | - | Gr | 0.95 | Kilo | 0.95 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Arroz | 5.544 | 22.413 | 11.400 | - | - | Gr | 39.36 | Kilo | 39.36 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Arvejas | 308 | 964 | 380 | - | - | Gr | 1.65 | Kilo | 1.65 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Azucar | 1.386 | 5.784 | 2.280 | - | - | Gr | 9.45 | Kilo | 9.45 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Carne Entera | 3.080 | 13.255 | 5.700 | - | - | Gr | 22.04 | Kilo | 22.04 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Cebolla Cabezona | 1.386 | 4.338 | 1.710 | - | - | Gr | 7.44 | Kilo | 7.44 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Cebolla Junca | 385 | 1.205 | 475 | - | - | Gr | 2.07 | Kilo | 2.07 | | | | | | | | | | | |
| 9 | Cilantro | 308 | 964 | 380 | - | - | Gr | 1.66 | Kilo | 1.66 | | | | | | | | | | | |
| 10 | Fideos | 385 | 1.205 | 665 | - | - | Gr | 2.26 | Kilo | 2.26 | | | | | | | | | | | |
| 11 | Fruta Jugo Guayaba | 6.160 | 19.280 | 7.600 | - | - | Gr | 33.04 | Kilo | 33.04 | | | | | | | | | | | |
| 12 | Fruta Jugo Mango | 6.160 | 19.280 | 7.600 | - | - | Gr | 33.04 | Kilo | 33.04 | | | | | | | | | | | |
| 13 | Fruta Jugo Mora | 5.005 | 15.665 | 6.175 | - | - | Gr | 26.85 | Kilo | 26.85 | | | | | | | | | | | |
| 14 | Habichuela | 1.848 | 5.784 | 2.280 | - | - | Gr | 9.91 | Kilo | 9.91 | | | | | | | | | | | |
| 15 | Huevo | 77 | 241 | 95 | - | - | Und | 413 | Unidad | 413 | | | | | | | | | | | |
| 16 | Leche En Polvo | 2.002 | 6.266 | 2.470 | - | - | Gr | 10.74 | Kilo | 10.74 | | | | | | | | | | | |
| 17 | Lentejas | 385 | 1.928 | 1.425 | - | - | Gr | 3.74 | Kilo | 3.74 | | | | | | | | | | | |
| 18 | Limon | 462 | 1.446 | 570 | - | - | Gr | 2.48 | Kilo | 2.48 | | | | | | | | | | | |
| 19 | Margarina | 231 | 723 | 285 | - | - | Gr | 1.24 | Kilo | 1.24 | | | | | | | | | | | |
| 20 | Papa | 3.080 | 14.460 | 7.600 | - | - | Gr | 25.14 | Kilo | 25.14 | | | | | | | | | | | |
| 21 | Papa Criolla | 3.850 | 14.460 | 7.600 | - | - | Gr | 25.91 | Kilo | 25.91 | | | | | | | | | | | |
| 22 | Pechuga | 3.080 | 12.050 | 6.175 | - | - | Gr | 21.31 | Kilo | 21.31 | | | | | | | | | | | |
| 23 | Pepino | 1.540 | 6.025 | 2.850 | - | - | Gr | 10.42 | Kilo | 10.42 | | | | | | | | | | | |
| 24 | Pimenton | 616 | 2.169 | 855 | - | - | Gr | 3.64 | Kilo | 3.64 | | | | | | | | | | | |
| 25 | Platano | 4.620 | 16.870 | 8.550 | - | - | Gr | 30.04 | Kilo | 30.04 | | | | | | | | | | | |
| 26 | Repollo | 770 | 3.615 | 1.425 | - | - | Gr | 5.81 | Kilo | 5.81 | | | | | | | | | | | |
| 27 | Sal | 208 | 651 | 257 | - | - | Gr | 1.11 | Kilo | 1.11 | | | | | | | | | | | |
| 28 | Tomate | 3.927 | 14.942 | 5.890 | - | - | Gr | 24.76 | Kilo | 24.76 | | | | | | | | | | | |
| 29 | Vinagre | 308 | 964 | 380 | - | - | Cc | 1.66 | Litros | 1.66 | | | | | | | | | | | |
| 30 | Zanahoria | 3.696 | 12.773 | 6.175 | - | - | Gr | 22.65 | Kilo | 22.65 | | | | | | | | | | | |
| | Productos De Aseo | | | | | | | | | | | | Unidad | Cantidad | | | | | | | |

**OBSERVACIONES:**

C: Cumple NC: No Cumple

| | |
|---|---|
| NOMBRE TRANSPORTADOR(operador): | FIRMA: |
| NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE(operador) | NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: |
| | CARGO: |
| FIRMA: | FIRMA: |

Sitio web: www.sigepa.com

- **LAURA VICUÑA: Las ecónomas atienden con buen servicio a los niños.**

  **Rta:** Se mantendrá dicha actitud por parte de las ecónomas para mantener el grado de satisfacción por parte de la institución educativa.

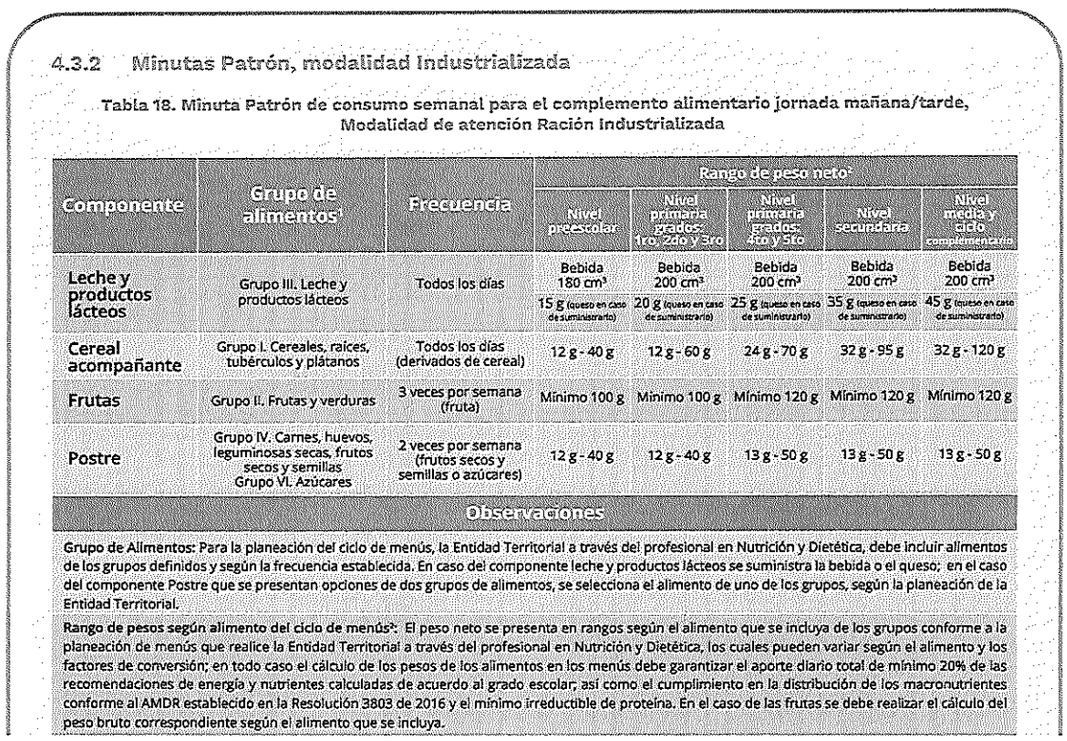
- **MERCEDES DE CALAHORRA: "El refrigerio es dejado en las aulas, en canastillas plásticas por lo que las docentes son las que entregan los refrigerios a los estudiantes, se hace necesario revisar la calidad de las frutas ya que en algunas ocasiones llega en mal estado o verde. En algunas ocasiones no llega completo y no lo hacen llegar a la institución."**

  **Rta:** La modalidad de entrega fue la que propuso la Institución Educativa desde el año pasado en marco de otros contratos. Se volvió a dialogar con la docente encargada y se llego a acuerdos para mejorar dicha entrega.

- **FUSCA: El menú es repetitivo. No me hacen entrega del producto a mi directamente se lo dejan a la operadora por tanto yo no sé cuántas cantidades dejan ni tampoco firmo el recibido. Los estudiantes expresan querer el refrigerio caliente que se prometió desde inicio de año. La**

**operadora se retira temprano del colegio ni siquiera se ha terminado el descanso y ella afirma que es porque le toca ir a ayudar a otro colegio.**

**Rta:** El menú no es repetitivo, como se evidencia en la minuta publicada en cada institución educativa, esta varía de acuerdo con cada dia a entregar. Esta minuta fue conformada de acuerdo con los requerimientos de la resolución 335 de 2021 en su minuta patrón.



4.3.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

| Componente | Grupo de alimentos[1] | Frecuencia | Rango de peso neto[2] | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Nivel preescolar | Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro | Nivel primaria grados: 4to y 5to | Nivel secundaria | Nivel media y ciclo complementario |
| Leche y productos lácteos | Grupo III. Leche y productos lácteos | Todos los días | Bebida 180 cm³ | Bebida 200 cm³ | Bebida 200 cm³ | Bebida 200 cm³ | Bebida 200 cm³ |
| | | | 15 g (queso en caso de suministrarlo) | 20 g (queso en caso de suministrarlo) | 25 g (queso en caso de suministrarlo) | 35 g (queso en caso de suministrarlo) | 45 g (queso en caso de suministrarlo) |
| Cereal acompañante | Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos | Todos los días (derivados de cereal) | 12 g - 40 g | 12 g - 60 g | 24 g - 70 g | 32 g - 95 g | 32 g - 120 g |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | 3 veces por semana (fruta) | Mínimo 100 g | Mínimo 100 g | Mínimo 120 g | Mínimo 120 g | Mínimo 120 g |
| Postre | Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares | 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares) | 12 g - 40 g | 12 g - 40 g | 13 g - 50 g | 13 g - 50 g | 13 g - 50 g |
| Observaciones | | | | | | | |
| Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. | | | | | | | |
| Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: El peso neto se presenta en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. En el caso de las frutas se debe realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya. | | | | | | | |

Se le solicita a la docente que al momento de entrega de la ración se acerque al área asignada para corroborar que se está enviando según la solicitud semanal de refrigerios por parte de la institución educativa.

La manipuladora de alimentos MARIA CIELO BEDOYA ESTACIO realiza su respectiva entrega a cada uno de los estudiantes de la institución educativa y posterior a finalizar el servicio apoya en la Institución Educativa Balaguer.

- **CERCA DE PIEDRA: Las verduras poco gustan a los estudiantes y el desperdicio es bastante.**

**Rta:** El operador suministra las verduras de acuerdo con la resolución 335 de 2021 por medio de su minuta patrón. Al ser un documento expedido por el gobierno nacional no es posible salirse del mundo ni omitir su aplicación.

Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario

| Componente | Grupo de alimentos[1] | Frecuencia | Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2] | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Peso neto | Porción servida |
| Alimento proteico | Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas | 4 por semana (carne) 1 por semana (huevo) | 50 g - 94 g | 50 g - 60 g |
| | Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas | 2 veces por semana (leguminosas) | 40 g | 120 g |
| Cereales | Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos | Todos los días | 62 g - 64 g | 140 g - 145 g |
| Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral | Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos | Todos los días | 80 g - 140 g | 80 g - 140 g |
| Ensalada o verdura caliente | Grupo II. Frutas y verduras | Todos los días (verduras) | Mínimo 90 g | Mínimo 90 g |
| Bebida | Grupo II. Frutas y verduras | Todos los días (frutas) | 60 g - 65 g | 200 $cm^3$ |
| Leche y productos lácteos | Grupo III. Leche y productos lácteos | 3 veces por semana | 15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso) | |
| Azúcares | Grupo VI. Azúcares | Todos los días | 8 g - 10 g | |
| Grasas | Grupo V. Grasas | Todos los días | 80 $cm^3$ (total semana) | |
| Agua | Agua apta para el consumo humano | Todos los días | 200 $cm^3$ - 220 $cm^3$ | 200 $cm^3$ - 220 $cm^3$ |

| Aporte Nutricional Minuta Patrón | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Calorías (Kcal) | Proteínas (g) | Grasas (g) | Carbohidratos (g) | Calcio (mg) | Hierro (mg) | Sodio (mg) |
| Total aporte promedio diario | 897 | 34,0 | 28,8 | 120,9 | 223 | 6,1 | 289 |
| Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario) | 2900 | 101,5 | 96,7 | 406,0 | 1100 | 11,8 | 1500 |
| Adecuación total | 31% | 33% | 30% | 30% | 20% | 51% | 19% |

- **DIVERSIFICADO, CONALDI:** Más variedad en los productos lácteos.

  **Rta:** La resolución 335 de 2021 establece los productos lácteos a utilizar en la modalidad INDUSTRIALIZADA. En dicho documento se establece que los productos a suministrar es AVENA, LECHE SABORIZADA, LECHE ENTERA Y YOGURT.

### 4.3.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

| Componente | Grupo de alimentos[1] | Frecuencia | Rango de peso neto[2] | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Nivel preescolar | Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro | Nivel primaria grados: 4to y 5to | Nivel secundaria | Nivel media y ciclo complementario |
| Leche y productos lácteos | Grupo III. Leche y productos lácteos | Todos los días | Bebida 180 cm³<br>15 g (queso en caso de suministrarlo) | Bebida 200 cm³<br>20 g (queso en caso de suministrarlo) | Bebida 200 cm³<br>25 g (queso en caso de suministrarlo) | Bebida 200 cm³<br>35 g (queso en caso de suministrarlo) | Bebida 200 cm³<br>45 g (queso en caso de suministrarlo) |
| Cereal acompañante | Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos | Todos los días (derivados de cereal) | 12 g - 40 g | 12 g - 60 g | 24 g - 70 g | 32 g - 95 g | 32 g - 120 g |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | 3 veces por semana (fruta) | Mínimo 100 g | Mínimo 100 g | Mínimo 120 g | Mínimo 120 g | Mínimo 120 g |
| Postre | Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas<br>Grupo VI. Azúcares | 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares) | 12 g - 40 g | 12 g - 40 g | 13 g - 50 g | 13 g - 50 g | 13 g - 50 g |
| Observaciones | | | | | | | |
| Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. | | | | | | | |
| Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: El peso neto se presenta en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. En el caso de las frutas se debe realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya. | | | | | | | |

- **DIVERSIFICADO, CAMPINCITO: Se evidencia, qué se pueda realizar cambios de menú qué sea de agrado para los niños de tradición, ya que me informan la futura llega muy grande sobre madurada y en algunos casos la galleta muy dura a igual dan productos con alto contenido de azúcar.**

  **Rta: El menú entrega en la modalidad industrializada fue el aprobado por la ETC en la etapa de alistamientos.** Como se evidencia en la resolución 335 de 2021 establece el gramaje estipulado para el nivel de prescolar por lo que se le debe dar estricto cumplimiento al mismo. Así mismo, el nivel de azúcar entregado es de acuerdo con esta resolución basándose en la minuta patrón.

### 4.3.2 Minutas Patrón, modalidad industrializada

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

| Componente | Grupo de alimentos[4] | Frecuencia | Rango de peso neto[5] | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Nivel preescolar | Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro | Nivel primaria grados: 4to y 5to | Nivel secundaria | Nivel media y ciclo complementario |
| Leche y productos lácteos | Grupo III. Leche y productos lácteos | Todos los días | Bebida 180 cm³ | Bebida 200 cm³ | Bebida 200 cm³ | Bebida 200 cm³ | Bebida 200 cm³ |
| | | | 15 g (queso en caso de suministrarlo) | 20 g (queso en caso de suministrarlo) | 25 g (queso en caso de suministrarlo) | 35 g (queso en caso de suministrarlo) | 45 g (queso en caso de suministrarlo) |
| Cereal acompañante | Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos | Todos los días (derivados de cereal) | 12 g - 40 g | 12 g - 60 g | 24 g - 70 g | 32 g - 95 g | 32 g - 120 g |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | 3 veces por semana (fruta) | Mínimo 100 g | Mínimo 100 g | Mínimo 120 g | Mínimo 120 g | Mínimo 120 g |
| Postre | Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares | 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares) | 12 g - 40 g | 12 g - 40 g | 13 g - 50 g | 13 g - 50 g | 13 g - 50 g |
| Observaciones | | | | | | | |
| Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. | | | | | | | |
| Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[5]: El peso neto se presenta en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. En el caso de las frutas se debe realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya. | | | | | | | |

- **SAMARIA: El profesor me informa que en la bebida del preparado en sitio se cambie el jugo por otras frutas de agrado de estudiantes colmo la fresa, lulo, maracuyá entre otros.**

  **Rta.** Se tomará en cuenta la presente observación y se procederá a generar una variedad de frutas para el jugo de acuerdo con la minuta patrón.

- **DIOSA CHIA: Falta de empata entre las ecónomas no se llevan bien entre ellas eso podría afectar el servicio de preparado en sitio.**

  **Rta:** Se tomarán los correctivos correspondientes para mejorar el ambiente laboral en esta institución educativa y prevenir una futura afectación del servicio.

- **BOJACA: No se recibe alimento preparado en sitio.**

  **Rta:** La entrega de la modalidad INDUSTRIALIZADA es de acuerdo con la solicitud de raciones entregada por la institución educativa mediante oficios entregados cada miércoles. Se adjunta ultimo oficio correspondiente.

Agradecemos la atención prestada.

Cordialmente,

Unión temporal
Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

Yessica Andrea Martínez Salazar
C.C 1.042.417.933
Representante Legal
Unión Temporal Bienestar Colectivo

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

HAVERHILL SISCOL CONSORCIO lo mejor INTERPAE CHÍA 2023 Pma Consultores & Asesores s.a.s

Chía Cundinamarca, Septiembre 29 de 2023

Doctora;
YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR
Representante Legal - UNION TEMPORAR BIENESTAR COLECTIVO –

Rad. INCORFORMIDADES EN I.E.O. N° 003

ASUNTO: INCONFORMIDADES – INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES – ENCUESTAS REALIZADAS EN LAS SEDES.

En virtud de las actividades de vigilancia, seguimiento y control del contrato No 702- 2023, Que tiene por objeto: "SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZOS A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECNETES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA: DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDICACION NACIONAL".

Nos permitimos remitir inconformidades presentadas por las INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES – RECTORES Y/O DELEGADOS, respecto a ENCUESTA REALIZADA EN LAS SEDES, por parte de la interventoría en la obligación **N° 48 "Verificar la percepción, el impacto y la incidencia del programa PAE en las instituciones educativas oficiales en relación con la estrategia de permanencia que sustenta el programa; el aumento de cobertura o deserción escolar dentro de la comunidad estudiantil beneficiada en los establecimientos educativos, las acciones para incentivar hábitos alimenticios saludables dentro de la comunidad estudiantil por sede. (Valiéndose del uso de herramientas como la aplicación de encuestas, entrevistas), e informar de los resultados al supervisor y al comité municipal de seguimiento operativo del PAE".** Las cuales son:

- **SANTA MARIA DEL RIO SEDE B:** La comida es en ocasiones es muy rica, la ensalada no es de mucho agrado para los niños y los jugos son muy bajos de azúcar. Cuando se demoran un poquito en pasar al comedor y ya no las dejan entrar.
- **LA BALSA:** El refrigerio industrializado es repetitivo y no balanceado
- **SANTA MARIA DEL RIO SEDE A:** Deben cambiar los menús. Dan mucha harina, mucho dulce y poca fruta. Sería mejor la ración de preparada en sitio ya que en la institución hay como realizar el preparado en sitio.
- **SAN JOSEMARÍA ESCRIVAL DE BALAGUER:** Rotar el industrializado ya qué los estudiantes se quejan muy seguido leche y avena piden alternar por yogur o algún otro producto de agrado.
- **FAGUA – TIQUIZA:** Variar los tipos de preparaciones de alimentos preparados en sitio. En industrializado menos harinas, menos dulces.
- **FAGUA ANTIGUA:** Tiene mayor acogida el menú industrializado ya que son dulces o empacados y a los niños en la sede son pequeños y les gusta más pero es claro que les beneficia más el preparado en sitio. Sugiero que sea más variado el menú industrializado.
- **LA CARO:** Pedir cambio de minutas para el próximo año y Cambio de horario en la entrega de la ración a los estudiantes en el colegio se recomienda organizar trabajo en conjunto con Representantes cae, chicos de servicio social y docente encargado para controlar los perros en comedor y Organización del Mismo.
- **FUSCA:** Algunos menús no son del agrado de estudiantes, especialmente los pequeños y los padres los apoyan a que no los consuman.
- **CERCA DE PIEDRA:** Algunos menús no son del agrado de los estudiantes y ampliar el comedor escolar de acuerdo a la cantidad de estudiantes acogidos al programa.
- **DIVERSIFICADO, CAMPINCITO:** Los profesores piden cambiar el ponqué u torta por otro producto de más agrado a los niños de transición.
- **JOSE JUAQUIN CASAS:** Para los estudiantes de secundaria es muy agradable la RPS, en ocasiones la fruta no es muy agradable porque en opciones llega muy verde o madura y es desperdiciada por los estudiantes.
- **FONQUETA:** Sugerencia: Que la fruta sea obligatoria todos los días, en vez de bocadillos y demás dulces más rotación en los lácteos, menos leches.

**Se solicita al operador dar respuesta con respecto a lo manifestado en los tiempos estipulados.**

Sin otro particular,

**DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA**
**REPRESENTANTE LEGAL**
**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

Proyectó: Leidy Arias / Asistente Administrativo
Revisó: Gerardo Ramírez / Asesor Jurídico

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

# ANEXO

# N° 17

# Respuesta dadas por el operador.

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

Colectivo

## CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS

| FECHA | MATERIAL | | | | | CANTIDAD | UNIDAD | DISPOSICIÓN FINAL | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | M | C | P | A | O | | | | |
| 15/07/23 | | | | | X | 97 | kg | solucione ambientales | Yesika |
| 22.7.23 | | X | | | X | 178,11 | Kg | Soluciones ambientales | Yesika |
| 29.7.23 | | X | | | | 11 | Kg | soluciones ambientales | Yesika |
| 29.7.23 | | | | | X | 221 | Kg | Ambientales | Yesika |
| 5.8.23 | | | | | X | 221 | Kg | soluciones ambientales | Yesika |
| 11.8.23 | | X | | | | 5 | Kg | soluciones ambientales | Yesika |
| 12.8.23 | | | | | X | 149 | Kg | Ambientales | Yesika |
| 19.8.23 | | | | | X | 179 | Kg | Ambientales | Yesika |
| 19.8.23 | | X | | | | 3 | Kg | Ambientales | Yesika |
| 26.8.23 | | | | | X | 128 | Kg | Ambietales | Yesika |
| 26.8.23 | | X | | | | 5 | Kg | Ambientales | Yesika |

M= MEZCLA
C=CARTÓN Y/O PAPEL
P=PLÁSTICO
A=ACEITE
O=RESIDUOS ORGÁNICOS

OBSERVACIONES

C.I. Recyclables

| CI RECYCLABLES S.A.S.<br>NIT: 806.013.773-5<br>CERTIFICADO DE GESTION FINAL DE MATERIALES | | | |
|---|---|---|---|
| **PROCESO DE SISTEMA DE GESTIÓN** | **CÓDIGO** | **EMISÓN** | **VERSIÓN** |
| | SC-FR-002 | Enero 13 de 2020 | 7 |

| **N° entrada** |
|---|
| **40590** |

FECHA: 01 de Septiembre de 2023

SEÑORES: **SOLUCIONES AMBIENTALES DE LA SABANA SAS**

**C.I. RECYCLABLES S.A.S.** Se permite certificar que recibimos el 28 de Julio de 2023, en nuestras instalaciones provenientes de **SOLUCIONES AMBIENTALES DE LA SABANA SAS** el siguiente material para llevar a cabo su correspondiente Gestión Final:

**EL MATERIAL FUE REGISTRADO EN LA ENTRADA N°: 40591**
**CON LOS SIGUIENTES DATOS DE ENTREGA:**

| | |
|---|---|
| **Generado por:** | **UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO** |
| **NIT:** | **901721732-5** |
| **Entregado por:** | **SOLUCIONES AMBIENTALES DE LA SABANA SAS** |
| **Documento de entrega:** | REM: ☒ FAC: ☐ ACTA: ☐ |
| **Fecha de Recolección:** | 28-07-2023 |

| Tipo de residuo | Clasificación Decreto 1076 de 2015 | Cantidad (Kg.) | Tipo de Proceso |
|---|---|---|---|
| Papel | B3020 | 143,.00 | Aprovechamiento |

El peso total de los residuos anteriormente mencionados es de: **292,5.00 Kg.**

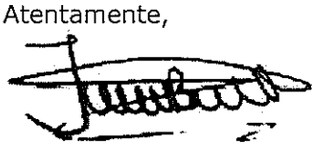
Los residuos mencionados anteriormente fueron recibidos en nuestras instalaciones para su correspondiente clasificación y embalaje previo al envío a la Planta de tratamiento autorizada y licenciada para el aprovechamiento de dichos materiales.

De acuerdo a Plan de Manejo Ambiental Resolución 304 del 20 de Agosto de 2008 y Licencia Ambiental según Resolución 548 del 15 de Julio de 2009, 388 del 9 de Mayo de 2011, 366 del 25 de Septiembre de 2014 y 359 del 3 de Agosto de 2018, **C.I. RECYCLABLES S.A.S.** es autorizado como prestador del servicio de gestión integral de residuos por parte de la Autoridad Ambiental de la ciudad de Cartagena EPA (Establecimiento Publico Ambiental).

C.I. Recyclables

Agradecemos habernos tenido en cuenta para llevar a cabo el reciclaje de los diferentes desechos generados por su apreciada compañía y ponemos a su disposición nuestras instalaciones para llevar a cabo este tipo de procesos en el futuro.

Atentamente,



**Jenny Baron**
**Coordinadora Comercial Bogotá**

BIOTECNOLOGÍA AMBIENTAL TERRANOVA S.A.S

**BAT-20230815-5924**

**BIOTECNOLOGIA AMBIENTAL TERRANOVA S.A.S**
**NIT 900.898.762-2**

**CERTIFICA QUE:**

**UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO**
**NIT: 901.721.732-5**

Realizo el transporte y la disposición final de los residuos NO peligrosos según relación:

| MATERIAL | KG. | FECHA DE GENERACIÓN | PUNTO DE GENERACIÓN | DISPOSICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| RESIDUOS ORGANICO DE COMIDAS | 20.053 | AGOSTO 2023 | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | MATERIA PRIMA PARA PRODUCCIÓN DE ABONO |

Estos residuos fueron incorporados al proceso de compostaje para el aprovechamiento en producción responsable de acondicionador de suelo para uso agrícola (**CONCEPTO TÉCNICO CAR 358 DE 11 DE MARZO DE 2016**) ubicada en la Finca el RANCHO vereda Balsillas Mosquera Cundinamarca. **Registró ICA N° 00008200** como productores de abonos sólidos y acondicionadores orgánicos (compost).

Se expide la presente certificación a solicitud del interesado a los 01 días del mes de Septiembre de 2023

BIOTECNOLOGÍA AMBIENTAL TERRANOVA S.A.S Nit. 900 898 762-2

**ANDRES A. OROZCO MURCIA**
**REPRESENTANTE LEGAL**