Laboratorio
Control de Calidad
Análisis De Aguas Y Alimentos
Asesorías

• Dra.Carmen Adriana López M
Bacterióloga Colegio Mayor de Cundinamarca
Reg. 63330875

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 2019 - 4061

Girardot, diciembre 05 de 2019

DATOS DEL CLIENTE

MUNICIPIO	: Ricaurte - Cundinamarca		
ENTIDAD	: Restaurante Cevar Aldemar Moncada	NIT	: 93296950
DIRECCIÓN	: Km 115 Vía Bogotà - Girardot	TELEFONO	: 3013111024
DIRIGIDO A	: Aldemar Moncada	CARGO	: Contratista

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA	: AGUA POTABLE	FUENTE	: Acueducto
PUNTO DE TOMA	: Grifo Lava Manos Cocina		
TOMADA POR	: Camilo Vasquez	CARGO	: Operario de Campo
FECHA DE TOMA	: noviembre 28 de 2019	HORA	: 11:55 a. m.
FECHA RECEPCIÓN LAB	: noviembre 28 de 2019	HORA	: 4:45 p. m.
FECHA DE REPORTE	: diciembre 05 de 2019		

FISICOQUIMICO	FECHA DE ANALISIS	VALOR REFERENCIA RESOLUCION 2115 del 2007	RESULTADOS
pH	28-11-19	6,5 - 9,0	7
CLORO RESIDUAL	28-11-19	0,3 - 2,0 mg/L	1,5

BACTERIOLOGICO	FECHA DE ANALISIS	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
MESOFILOS TOTALES	29/11/2019	Hasta 100 U.F.C / 100 ml	55 U.F.C / 100 ml.
COLIFORMES TOTALES	29/11/2019	0 U.F.C / 100 ml	0 U.F.C / 100 ml.
ESCHERICHIA COLI (C.FECALES)	29/11/2019	0 U.F.C / 100 ml	0 U.F.C / 100 ml.
PSEUDOMONA AERUGINOSA	29/11/2019	0 U.F.C / 100 ml	0 U.F.C / 100 ml.

* UFC = Unidades Formadoras de Colonias.

METODO UTILIZADO: Filtracion por membrana. Uso de medios cromogénicos

INTERPRETACION: Valores por encima de los establecidos en la presente norma, no se aceptan.

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: La muestra analizada CUMPLE SANITARIAMENTE

Carmen Adriana López M.
Bacterióloga C.M.C. Reg. 63330875
Lab. Control de Calidad

CARMEN ADRIANA LOPEZ MURCIA
Bacterióloga Control de Calidad
Reg 63330875

EDILBERTO BARRAGAN
Bioquimico
Reg: 073383

El presente informe expresa los resultados obtenidos y confirmados unicamente para la muestra analizada en la fecha expecifidada.
Los métodos usados son los establecidos por STANDARD METHODS y exigidos por EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD. Laboratorio afiliado al PICCAP

Laboratorio
Control de Calidad
Análisis De Aguas Y Alimentos
Asesorías

• *Dra.Carmen Adriana López M*
Bacterióloga Colegio Mayor de Cundinamarca
Reg. 63330875

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 2019 - 4062

Girardot diciembre 04 de 2019

DATOS DEL CLIENTE

MUNICIPIO	Ricaurte - Cundinamarca	NIT	93296950
ENTIDAD	Restaurante Cevar Aldemar Moncada		
		TELEFONO	3013111024
DIRECCIÓN	Km 115 Vía Bogotà - Girardot	CARGO	Contratista
DIRIGIDO A	Aldemar Moncada		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA	CULTIVO DE MANOS		
TOMADA POR	Camilo Vasquez		
CARGO	Operario de Campo		
FECHA DE TOMA	noviembre 28 de 2019	FECHA DE RECIBO	noviembre 28 de 2019
HORA	12:05 PM	HORA	4:45 PM

RESULTADOS

EMPLEADO Marta Lozano **CEDULA** 39566620 **AREA DE TRABAJO** Auxiliar

PARAMETRO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS	VALORES INVIMA	RESULTADOS
COLIFORMES TOTALES	POR SUSTRATO DEFINIDO	29/11/2019	AUSENCIA	PRESENCIA
ESCHERICHIA COLI	POR SUSTRATO DEFINIDO	29/11/2019	AUSENCIA	AUSENCIA

PROTOCOLO DE CULTIVO CON ESCOBILLON. CULTIVO EN CALDO LAURIL SULFATO CON MUG A TEMPERATURA DE 44 °C

Elaboró: Andrés Corral

Carmen Adriana López M.
Bacterióloga C.M.C. Reg. 63330875
Lab. Control de Calidad

CARMEN ADRIANA LÓPEZ MURCIA
Bacteriologa Control de Calidad
Reg. 63330875

El presente informe expresa los resultados obtenidos y confirmados unicamente para la muestra analizada en la fecha expecifidada.
Los métodos usados son los establecidos por STANDARD METHODS y exigidos por EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD.

Laboratorio Control de Calidad
Análisis De Aguas Y Alimentos
Acreditado

Carmen Adriana Lopez Murcia
NIT 63.330.875-2
Calle 21 N° 12-26
Tel: 3132100359
Girardot - Colombia
aguaslab@gmail.com

Factura de Venta
No. 10772

				Fecha de Factura	Fecha de Vencimiento
Señores	ALDEMAR MONCADA MESA				
NIT	93.296.950-0	**Teléfono**	3013111024	2019-12-11	2019-12-11
Dirección	Km 115 vía Bogotá-Girardot	**Ciudad**	Ricaurte - Colombia		

Ítem	Cantidad	Descripción	Vr. Unitario	Vr. Bruto
1	1.00	Análisis bacteriológico de agua potable:	72,900.00	72,900.00
2	1.00	Análisis Bacteriológico : Cultivo de Manos	46,850.00	46,850.00
3	1.00	SERVICIO DE MUESTREO BIOTRENDS	140,000.00	140,000.00

ELABORADA POR SIIGO S.A.S. NIT 830048 145-8

Valor en Letras:
Trescientos nueve mil ciento tres pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2019-12-11 por $ 309,103.00

Total Bruto	259,750.00
IVA 19%	49,353.00
Total a Pagar	309,103.00

Observaciones:
Muestras realizadas el 28 de noviembre de 2019 según actas de toma N° 4061 a 4063

Para pagos: a nombre de CARMEN ADRIANA LÓPEZ MURCIA: DAVIVIENDA Cta corriente N° 356060010614 convenio 1211861

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18763001239031 aprobado en 20191023 prefijo desde el número 8548 al 11548**
Responsable de IVA - Actividad Económica 7120 Ensayos y análisis técnicos Tarifa 8 x 1000

F-EC-001 REVISION 03	INFORME DE ANALISIS	BIO TRENDS LABORATORIOS S.A.S.	ACREDITADO ONAC ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 02-NOV-2017			

INFORME DE ANALISIS No. M-19-62452-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: RESTAURANTE CENTRO VACACIONAL DE LA POLICIA RICAURTE NIT/CC: 93296950-0
DIRECCION: KM 115 VIA BOGOTA - GIRARDOT
TELEFONO: 3013111024-8352223
MAIL: aldemarm.1979@hotmail.com,AGUASLAB@YAHOO.ES
CIUDAD: RICAURTE
CONTACTO: ALDEMAR MONCADA MESA
CARGO: ADMINISTRADOR

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: N.E.
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: RESTAURANTE CENTRO VACACIONAL DE LA POLICIA RICAURTE
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2019-11-28 HORA: 12:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2019-11-30 HORA: 10:15:00
FECHA DE ANALISIS: 2019-11-30
FECHA DE INFORME: 2019-12-05
METODO DE TOMA DE ITEM: ALEATORIO SIMPLE

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
19-62452	ALIMENTO SOPA DEL DIA	N.E

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
FRASCO ESTERIL X 250 mL	1	N.E	N.E	N.E	N.E	4.0°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Invima	CUMPLIMIENTO
Recuento de Aerobios Mesófilos	ISO 4833-1:2013. Acreditado	<40	UFC/g	10000	SI
Número Más Probable de Coliformes Totales	ISO 4831:2006	<3	NMP/g	<3	SI
Número Más Probable de Coliformes Fecales	ISO 7251:2005	<3	NMP/g	<3	SI
Búsqueda de Salmonella spp. /	ISO 6579-1:2017. Acreditado	Ausente	25g	Ausente	SI
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 6888-1:1999. Acreditado	<100	UFC/g	<100	SI

Analizado por: C 31

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Invima -Alimentos preparados en restaurante-"

BIO TRENDS LABORATORIOS S.A.S.
DOCUMENTO ORIGINAL

Observaciones

-Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

-Este certificado de analisis solo puede ser reproducido integramente y con autorizacion escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*