INFORME

INFORME ADMINISTRATIVO

INFORME 01	**CONTRATO N°: 1038-2024**	**FECHA DEL CONTRATO: 1/10/2024**
CONTRATANTE: **ESE ISABU INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA**	**CONTRATISTA:** **SUPERLOGISTICA BGA S.A.S**	
IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: 900.751.931-9	**VALOR DEL CONTRATO:** $ 260.000.000	
1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024		
OBJETO DEL CONTRATO: PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU		
PLAZO: DOS (2) MESES Y QUINCE (15) DIAS		
POLIZA N.º: 96-44-101192137 (CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL), 96-40-101067995 (RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO) **FECHA DE EMISION**: 30/09/2024	**FECHA APROBACION DE POLIZA**: 30/09/2024	
OTROSI (PLAZO): N. A	**VALOR:**	
SUPERVISOR ELIZABETH GARZON CORREA	**CARGO SUPERVISOR:** DIRECTOR TÉCNICO UNIDADES HOSPITALARIAS	
INTERVENTOR: N. A	**No. CONTRATO DE INTERVENTORIA: N. A**	
FECHA DE INICIO: 1 DE OCTUBRE 2024	**FECHA DE TERMINACIÓN: 15 DE DICIEMBRE DE 2024**	

ACTIVIDADES FINALIZADAS EN EL PERIODO FACTURADO	
ITEM	**ACTIVIDADES Y/O COMPONENTES**
1	PREPARACION Y SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES Y MEDICOS INTERNOS, DEL HOSPITAL LOCAL DEL NORTE
2	PREPARACION, SUMINISTRO Y TRANSPORTE DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES Y MEDICOS INTERNOS, DE UNIDAD INTERMEDIA MATERINO INFANTIL SANTA TERESITA-UIMIST
3	PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA
4	PREPARACION Y SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION AL PERSONAL DEL EQUIPO EXTRAMURAL
5	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS

INFORME ADMINISTRATIVO

EJECUCIÓN MENSUAL DEL CONTRATO

Valor total del contrato	Valor ejecutado	Saldo por ejecutar
$ 260.000.000	$ 97.583.525	$ 162.416.475

OBLIGACIONES EN MATERIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
Cumplir con los aportes al sistema integral de seguridad social y parafiscales en los términos exigidos en la norma vigente sobre la materia. Dando cumplimiento al anterior ítem del contrato se relaciona todo el personal que se encuentra actualmente vinculado al contrato en mención. Como soporte se adjuntan los siguientes soportes: • Certificados de contador • Pago de planilla de seguridad social

NOMBRE	CEDULA	CARGO	OBSERVACIONES
Mónica Lizeth Gil Buitrago	1.098.750.375	Nutricionista y Dietista	N. A.
Eda Sandrid Parada Osorio	1.093.769.649	Auxiliar de Nutrición- Camarería	N. A.
Adriana Nohemí Sequera Pérez	4.668.488	Auxiliar de Nutrición- Camarería	N. A.
Yeraldin Ochoa Ortiz	1.098.718.859	Auxiliar de Nutrición- Camarería	N. A.
Ruth Haref Rodríguez Bautista	1.101.204.597	Auxiliar de Nutrición - Camarería	N. A
Leidy Alejandra Guerrero Vivas	1.091.532.364	Auxiliar de Nutrición - Camarería	N. A
Amparo Garzón Cuellar	63.489.771	Auxiliar de cocina	N. A.

INFORME ADMINISTRATIVO

ACTIVIDADES DEL SERVICIO

Preparación y suministro del servicio de alimentación a pacientes, médicos internos y residentes del Hospital Local del Norte y de la Unidad Intermedia Materno Infantil Santa Teresita- UIMIST.

1. Preparación, ensamble y suministro del servicio de alimentación a pacientes (ensamble de Dietas HLN y UIMIST)



INFORME ADMINISTRATIVO

Preparación, ensamble y suministro del servicio de alimentación a médicos internos y residentes (ensamble de dietas HLN y UIMIST)



INFORME ADMINISTRATIVO

SERVICIO A MÉDICOS EN CAFETERÍA









INFORME ADMINISTRATIVO

CENAS MÉDICOS



Se realiza acompañamiento y supervisión por parte del profesional en Nutrición y Dietética de SUPERLOGISTICA BGA S.A.S durante el ensamble de dietas de los diferentes tiempos de comida.



INFORME ADMINISTRATIVO

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA COVID-19

Debido a la emergencia sanitaria causada por la COVID-19, la empresa estableció lineamientos necesarios para garantizar las normas de bioseguridad del personal, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus SARS- CoV-2, evitar el contagio y propagación del mismo durante el desarrollo de las actividades laborales.

En este documento se contemplan: el adecuado proceso de lavado de manos, el buen uso de elementos de protección personal tales como: batas, caretas y tapabocas; el adecuado proceso de limpieza y desinfección de utensilios y superficies.

Se realiza monitoreo diario de las condiciones de salud y toma de temperatura al ingreso y salida del horario laboral.

De igual manera la empresa realiza constantemente capacitaciones, charlas, y actividades en torno a la emergencia sanitaria, y el autocuidado dentro y fuera del lugar de trabajo.

RESUMEN DE SERVICIOS

CLIENTE ESE ISABU INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA
CONTRATO 1038 - 2024
PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024
PUNTO OPERATIVO HOSPITAL LOCAL DEL NORTE

CONSOLIDADO DE DIETAS

SERV	DIETA	DESAYUNO			ALMUERZO			COMIDA			MEDIA MAÑANA	MEDIA TARDE	CENA
		CANT	VLR UNIT	TOTAL		VLR UNIT	TOTAL	CANT	VLR UNIT	TOTAL			
ALA "A" 4 PISO	NORMAL	131	$ 9.113	$ 1.193.822	134	$ 14.092	$ 1.888.293	112	$ 14.092	$ 1.578.275			
	NORMAL PEDIATRICA	0	$ 9.164	$ -	0	$ 11.358	$ -	0	$ 12.792	$ -	$ -	$ -	
	HIPERPROTEICA	8	$ 12.791	$ 102.326	8	$ 13.787	$ 110.297	5	$ 15.110	$ 75.552	$ 19.064	$ 19.064	
	HIPOSODICA	25	$ 10.090	$ 252.261	24	$ 13.675	$ 328.200	19	$ 13.680	$ 259.926			
	HIPOGLUCIDA	14	$ 9.163	$ 128.280	14	$ 13.636	$ 190.902	13	$ 12.452	$ 161.880	$ 33.362	$ 33.362	$ 30.979
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	60	$ 9.920	$ 595.210	61	$ 13.295	$ 811.013	57	$ 13.761	$ 784.359	$ 142.980	$ 145.363	$ 135.831
	HIPOGRASA	7	$ 12.791	$ 89.535	9	$ 14.561	$ 131.052	10	$ 14.182	$ 141.816			
	COMPLEMENTO 1	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.078	$ -			
	COMPLEMENTO 2	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.164	$ -	$ -	$ -	
	BLANDA	19	$ 10.090	$ 191.719	19	$ 12.452	$ 236.594	18	$ 12.750	$ 229.491			
	LIQUIDA CLARA	0	$ 9.205	$ -	0	$ 12.439	$ -	0	$ 8.594	$ -			
	LIQUIDA COMPLETA	8	$ 9.205	$ 73.641	9	$ 12.791	$ 115.117	6	$ 12.792	$ 76.751	$ 19.064	$ 21.447	
	SUBTOTAL	**272**		**$ 2.626.795**	**278**		**$ 3.811.467**	**240**		**$ 3.308.049**			
TOTAL DIETAS ALA "A" 4 PISO			**790**		VALOR DIETAS ALA "A" 4 PISO				**$**	**9.746.311**			
ALA "B" 4 PISO	NORMAL	80	$ 9.113	$ 729.051	77	$ 14.092	$ 1.085.064	67	$ 14.092	$ 944.146			
	NORMAL PEDIATRICA	0	$ 9.164	$ -	0	$ 11.358	$ -	0	$ 12.792	$ -	$ -	$ -	
	HIPERPROTEICA	38	$ 12.791	$ 486.049	41	$ 13.787	$ 565.272	38	$ 15.110	$ 574.191	$ 90.554	$ 97.703	
	HIPOSODICA	11	$ 10.090	$ 110.995	11	$ 13.675	$ 150.425	7	$ 13.680	$ 95.762			
	HIPOGLUCIDA	26	$ 9.163	$ 238.234	27	$ 13.636	$ 368.168	25	$ 12.452	$ 311.308	$ 61.958	$ 64.341	$ 59.575
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	51	$ 9.920	$ 505.929	51	$ 13.295	$ 678.060	46	$ 13.761	$ 632.991	$ 121.533	$ 121.533	$ 109.618
	HIPOGRASA	12	$ 12.791	$ 153.489	11	$ 14.561	$ 160.175	12	$ 14.182	$ 170.180			
	COMPLEMENTO 1	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.078	$ -			
	COMPLEMENTO 2	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.164	$ -	$ -	$ -	
	BLANDA	22	$ 10.090	$ 221.990	23	$ 12.452	$ 286.403	21	$ 12.750	$ 267.740			
	LIQUIDA CLARA	0	$ 9.205	$ -	0	$ 12.439	$ -	0	$ 8.594	$ -			
	LIQUIDA COMPLETA	9	$ 9.205	$ 82.846	8	$ 12.791	$ 102.326	7	$ 12.792	$ 89.543	$ 21.447	$ 19.064	
	SUBTOTAL	**249**		**$ 2.528.584**	**249**		**$ 3.395.893**	**223**		**$ 3.085.861**			
TOTAL DIETAS ALA "B" 4 PISO			**721**		VALOR DIETAS ALA "B" 4 PISO				**$**	**9.010.338**			
TERCER PISO	NORMAL	414	$ 9.113	$ 3.772.841	407	$ 14.092	$ 5.735.337	324	$ 14.092	$ 4.565.723			
	NORMAL PEDIATRICA	64	$ 9.164	$ 586.490	62	$ 11.358	$ 704.170	55	$ 12.792	$ 703.550	$ 152.512	$ 147.746	
	HIPERPROTEICA	115	$ 12.791	$ 1.470.938	117	$ 13.787	$ 1.613.093	104	$ 15.110	$ 1.571.471	$ 274.045	$ 278.811	
	HIPOSODICA	51	$ 10.090	$ 514.613	52	$ 13.675	$ 711.100	46	$ 13.680	$ 629.293			
	HIPOGLUCIDA	44	$ 9.163	$ 403.166	41	$ 13.636	$ 559.071	45	$ 12.452	$ 560.354	$ 104.852	$ 97.703	$ 107.235
	HIPOSODICA- HIPOGLUCIDA	117	$ 9.920	$ 1.160.660	119	$ 13.295	$ 1.582.139	109	$ 13.761	$ 1.499.914	$ 278.811	$ 283.577	$ 259.747
	HIPOGRASA	24	$ 12.791	$ 306.978	32	$ 14.561	$ 465.963	24	$ 14.182	$ 340.359			
	COMPLEMENTO 1	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.078	$ -			
	COMPLEMENTO 2	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.164	$ -	$ -	$ -	
	BLANDA	35	$ 10.090	$ 353.166	36	$ 12.452	$ 448.283	26	$ 12.750	$ 331.487			
	LIQUIDA CLARA	0	$ 9.205	$ -	0	$ 12.439	$ -	0	$ 8.594	$ -			
	LIQUIDA COMPLETA	45	$ 9.205	$ 414.232	35	$ 12.791	$ 447.677	30	$ 12.792	$ 383.755	$ 107.235	$ 83.405	
	SUBTOTAL	**909**		**$ 8.983.085**	**901**		**$ 12.266.833**	**763**		**$ 10.585.907**			
TOTAL DIETAS 3ER PISO			**2573**		VALOR DIETAS 3ER PISO				**$**	**31.835.825**			

SALA DE PARTOS	NORMAL	68	$ 9.113	$ 619.694	62	$ 14.092	$ 873.688	67	$ 14.092	$ 944.146						
	NORMAL PEDIATRICA	0	$ 9.164	$ -	0	$ 11.358	$ -	0	$ 12.792	$ -	$ -	$ -				
	HIPERPROTEICA	0	$ 12.791	$ -	0	$ 13.787	$ -	0	$ 15.110	$ -	$ -	$ -				
	HIPOSODICA	0	$ 10.090	$ -	1	$ 13.675	$ 13.675	0	$ 13.680	$ -						
	HIPOGLUCIDA	6	$ 9.163	$ 54.977	7	$ 13.636	$ 95.451	8	$ 12.452	$ 99.618	$ 14.298	$ 16.681	$ 19.064			
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	0	$ 9.920	$ -	1	$ 13.295	$ 13.295	2	$ 13.761	$ 27.521	$ -	$ 2.383	$ 4.766			
	HIPOGRASA	1	$ 12.791	$ 12.791	0	$ 14.561	$ -	1	$ 14.182	$ 14.182						
	COMPLEMENTO 1	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.078	$ -						
	COMPLEMENTO 2	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.164	$ -	$ -	$ -				
	BLANDA	0	$ 10.090	$ -	1	$ 12.452	$ 12.452	0	$ 12.750	$ -						
	LIQUIDA CLARA	0	$ 9.205	$ -	0	$ 12.439	$ -	0	$ 8.594	$ -						
	LIQUIDA COMPLETA	1	$ 9.205	$ 9.205	1	$ 12.791	$ 12.791	0	$ 12.792	$ -	$ 2.383	$ 2.383				
	SUBTOTAL	**76**		**$ 696.667**	**73**		**$ 1.021.352**	**78**		**$ 1.085.468**						
	TOTAL DIETAS SALA DE PARTOS			**227**		VALOR DIETAS SALA DE PARTOS				**$ 2.803.487**						

CIRUGIA	NORMAL	0	$ 9.113	$ -	3	$ 14.092	$ 42.275	2	$ 14.092	$ 28.183						
	NORMAL PEDIATRICA	0	$ 9.164	$ -	0	$ 11.358	$ -	0	$ 12.792	$ -	$ -	$ -				
	HIPERPROTEICA	0	$ 12.791	$ -	0	$ 13.787	$ -	0	$ 15.110	$ -	$ -	$ -				
	HIPOSODICA	0	$ 10.090	$ -	0	$ 13.675	$ -	0	$ 13.680	$ -						
	HIPOGLUCIDA	0	$ 9.163	$ -	0	$ 13.636	$ -	0	$ 12.452	$ -	$ -	$ -	$ -			
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	0	$ 9.920	$ -	0	$ 13.295	$ -	0	$ 13.761	$ -	$ -	$ -	$ -			
	HIPOGRASA	0	$ 12.791	$ -	2	$ 14.561	$ 29.123	2	$ 14.182	$ 28.363	$ -	$ 4.766				
	COMPLEMENTO 1	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.078	$ -	$ -	$ -				
	COMPLEMENTO 2	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.164	$ -	$ -	$ -				
	BLANDA	3	$ 10.090	$ 30.271	4	$ 12.452	$ 49.809	6	$ 12.750	$ 76.497	$ 7.149	$ 9.532				
	LIQUIDA CLARA	0	$ 9.205	$ -	0	$ 12.439	$ -	0	$ 8.594	$ -	$ -	$ -				
	LIQUIDA COMPLETA	14	$ 9.205	$ 128.872	7	$ 12.791	$ 89.535	40	$ 12.792	$ 511.673	$ 33.362	$ 16.681				
	SUBTOTAL	**17**		**$ 159.144**	**16**		**$ 210.742**	**50**		**$ 644.717**						
	TOTAL DIETAS CIRUGIA			**83**		VALOR DIETAS CIRUGIA				**$ 1.014.603**						

PRIMER PISO	NORMAL	267	$ 9.113	$ 2.433.209	289	$ 13.323	$ 3.850.347	325	$ 14.092	$ 4.579.815						
	NORMAL PEDIATRICA	34	$ 9.164	$ 311.573	41	$ 10.738	$ 440.258	47	$ 12.792	$ 601.216	$ 81.022	$ 97.703				
	HIPERPROTEICA	17	$ 12.791	$ 217.443	25	$ 13.035	$ 325.875	26	$ 15.110	$ 392.868	$ 40.511	$ 59.575				
	HIPOSODICA	35	$ 10.090	$ 353.166	34	$ 12.929	$ 439.586	46	$ 13.680	$ 629.293						
	HIPOGLUCIDA	15	$ 9.163	$ 137.443	18	$ 12.892	$ 232.056	22	$ 12.452	$ 273.951	$ 35.745	$ 42.894	$ 52.426			
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	51	$ 9.920	$ 505.929	55	$ 12.570	$ 691.350	65	$ 13.761	$ 894.444	$ 121.533	$ 131.065	$ 154.895			
	HIPOGRASA	10	$ 12.791	$ 127.908	14	$ 13.767	$ 192.738	15	$ 14.182	$ 212.725						
	COMPLEMENTO 1	0	$ 9.205	$ -	0	$ 8.664	$ -	0	$ 9.078	$ -						
	COMPLEMENTO 2	0	$ 9.205	$ -	0	$ 8.664	$ -	0	$ 9.164	$ -	$ -	$ -				
	BLANDA	29	$ 10.090	$ 292.623	40	$ 11.773	$ 470.920	40	$ 12.750	$ 509.981						
	LIQUIDA CLARA	1	$ 9.205	$ 9.205	2	$ 11.760	$ 23.520	3	$ 8.594	$ 25.781						
	LIQUIDA COMPLETA	17	$ 9.205	$ 156.488	31	$ 12.093	$ 374.883	20	$ 12.792	$ 255.836	$ 40.511	$ 73.873				
	SUBTOTAL	**476**		**$ 4.544.987**	**549**		**$ 7.041.533**	**609**		**$ 8.375.909**						
	TOTAL DIETAS PRIMER PISO			**1634**		VALOR DIETAS PRIMER PISO				**$ 19.962.429**						
											$ 1.803.931	$ 1.870.655	$ 934.136			
											757	785	392			

SERVICIO	TOTAL	VALOR
TOTAL DESAYUNOS	1999	$ 19.539.261
TOTAL ALMUERZOS	2066	$ 27.747.821
TOTAL COMIDAS	1963	$ 27.085.911
TOTAL REFRIGERIOS	1934	$ 4.608.722
GRAN TOTAL		**$ 78.981.715**

COORDINADOR ADMINSTRATIVO

RESUMEN DE SERVICIOS

CLIENTE	ESE ISABU INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA
CONTRATO	1038 - 2024
PERIODO	1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024
PUNTO OPERATIVO	HOSPITAL LOCAL DEL NORTE

CONSOLIDADO DE DIETAS

SERV	DIETA	DESAYUNO			ALMUERZO			COMIDA			MEDIA MAÑANA	MEDIA TARDE	CENA
		CANT	VLR UNIT	TOTAL		VLR UNIT	TOTAL	CANT	VLR UNIT	TOTAL			
UIMIST - PEDIATRIA / CUNAS	NORMAL	31	$ 9.113	$ 282.507	26	$ 14.092	$ 366.385	23	$ 14.092	$ 324.110			
	NORMAL PEDIATRICA	64	$ 9.164	$ 586.490	57	$ 11.358	$ 647.382	49	$ 12.792	$ 626.799	$ 152.512	$ 135.831	
	HIPERPROTEICA	4	$ 12.791	$ 51.163	3	$ 13.787	$ 41.361	3	$ 15.110	$ 45.331	$ 9.532	$ 7.149	
	HIPOSODICA	0	$ 10.090	$ -	0	$ 13.675	$ -	0	$ 13.680	$ -			
	HIPOGLUCIDA	0	$ 9.163	$ -	0	$ 13.636	$ -	0	$ 12.452	$ -	$ -	$ -	$ -
	HIPOSODICA HIPOGLUCIDA	0	$ 9.920	$ -	0	$ 13.295	$ -	0	$ 13.761	$ -	$ -	$ -	$ -
	HIPOGRASA	0	$ 12.791	$ -	0	$ 14.561	$ -	0	$ 14.182	$ -			
	COMPLEMENTO 1	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.078	$ -			
	COMPLEMENTO 2	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.164	$ -	$ -	$ -	
	BLANDA	0	$ 10.090	$ -	0	$ 12.452	$ -	0	$ 12.750	$ -			
	LIQUIDA CLARA	0	$ 9.205	$ -	0	$ 12.439	$ -	0	$ 8.594	$ -			
	LIQUIDA COMPLETA	1	$ 9.205	$ 9.205	1	$ 12.791	$ 12.791	1	$ 12.792	$ 12.792	$ 2.383	$ 2.383	
	SUBTOTAL	**100**		**$ 929.366**	**87**		**$ 1.067.919**	**76**		**$ 1.009.032**			
TOTAL DIETAS UIMIST PEDIATRIA			**263**		VALOR DIETAS UIMIST PEDIATRIA				**$**	**3.006.318**			

UIMIST - GINECOLOGIA	NORMAL	19	$ 9.113	$ 173.150	15	$ 14.092	$ 211.376	46	$ 14.092	$ 648.220			
	NORMAL PEDIATRICA	61	$ 9.164	$ 558.999	59	$ 11.358	$ 670.097	52	$ 12.792	$ 665.175	$ 145.363	$ 140.597	
	HIPERPROTEICA	0	$ 12.791	$ -	0	$ 13.787	$ -	0	$ 15.110	$ -	$ -	$ -	
	HIPOSODICA	0	$ 10.090	$ -	0	$ 13.675	$ -	0	$ 13.680	$ -			
	HIPOGLUCIDA	0	$ 9.163	$ -	0	$ 13.636	$ -	0	$ 12.452	$ -	$ -	$ -	$ -
	HIPOSODICA HIPOGLUCIDA	0	$ 9.920	$ -	0	$ 13.295	$ -	0	$ 13.761	$ -	$ -	$ -	$ -
	HIPOGRASA	0	$ 12.791	$ -	0	$ 14.561	$ -	0	$ 14.182	$ -			
	COMPLEMENTO 1	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.078	$ -			
	COMPLEMENTO 2	0	$ 9.205	$ -	0	$ 9.164	$ -	0	$ 9.164	$ -	$ -	$ -	
	BLANDA	0	$ 10.090	$ -	0	$ 12.452	$ -	0	$ 12.750	$ -			
	LIQUIDA CLARA	0	$ 9.205	$ -	0	$ 12.439	$ -	0	$ 8.594	$ -			
	LIQUIDA COMPLETA	0	$ 9.205	$ -	0	$ 12.791	$ -	0	$ 12.792	$ -	$ -	$ -	
	SUBTOTAL	**80**		**$ 732.148**	**74**		**$ 881.473**	**98**		**$ 1.313.395**			
TOTAL DIETAS UIMIST GINECOLOGIA			**252**		VALOR DIETAS UIMIST CARPA Y AISLAMIENTO				**$**	**2.927.017**			
											$ 309.790	$ 285.960	$ -
											130	120	0

SERVICIO	TOTAL	VALOR
TOTAL DESAYUNOS	180	$ 1.661.514
TOTAL ALMUERZOS	161	$ 1.949.393
TOTAL COMIDAS	174	$ 2.322.427
TOTAL REFRIGERIOS	250	$ 595.750
GRAN TOTAL		**$ 6.529.084**

COORDINADOR ADMINSTRATIVO

RESUMEN DE SERVICIOS

CLIENTE	ESE ISABU INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA
CONTRATO	1038-2024
PERIODO	1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024
PUNTO OPERATIVO	HOSPITAL LOCAL DEL NORTE

CONSOLIDADO DE REFRIGERIOS Y MEDIAS REFORZADAS A PACIENTES

REFRIGERIOS		
CANT	**VLR UNIT**	**TOTAL**
317	$ 5.489	$ 1.740.160
317		**$ 1.740.160**

RESUMEN DE SERVICIOS

CLIENTE	ESE ISABU INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA
CONTRATO	1038-2024
PERIODO	1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024
PUNTO OPERATIVO	HOSPITAL LOCAL DEL NORTE

CONSOLIDADO MEDICOS

AREA	ALMUERZOS			COMIDAS		
	CANT	VLR UNIT	TOTAL	CANT	VLR UNIT	TOTAL
HLN MEDICOS UNAB	304	$ 14.186	$ 4.312.505	31	$ 14.186	$ 439.762
HLN MEDICOS UDES	123	$ 14.186	$ 1.744.862	62	$ 14.186	$ 879.524
UIMIST MEDICOS UNAB		$ 14.186	$ -		$ 14.186	$ -
UIMIST MEDICOS UDES	93	$ 14.186	$ 1.319.286	31	$ 14.186	$ 439.762
SUBTOTAL	**520**		**$ 7.376.654**	**124**		**$ 1.759.048**

TOTAL SERVICIO MEDICO	644
VALOR TOTAL SERVICIO MEDICO	**$ 9.135.702**

COORDINADOR ADMINISTRATIVO

RESUMEN DE SERVICIOS

CLIENTE	ESE ISABU INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA
CONTRATO	1038 - 2024
PERIODO	1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024
PUNTO OPERATIVO	HOSPITAL LOCAL DEL NORTE

CONSOLIDADO EXTRAMURALES

AREA	REFRIGERIOS			ALMUERZO			BOTELLAS DE AGUA		
	CANT	VLR UNIT	TOTAL	CANT	VLR UNIT	TOTAL	CANT	VLR UNIT	TOTAL
EQUIPO	90	$ 5.489	$ 494.010	48	$ 14.643	$ 702.854	0		$ -
SUBTOTAL	90		$ 494.010	48		$ 702.854	0		$ -

TOTAL SERVICIO	138
VALOR TOTAL SERVICIO	**$ 1.196.864**

COORDINADOR ADMINISTRATIVO

CARTAS

Bucaramanga, 1 de noviembre de 2024

Doctora
ELIZABETH GARZON CORREA
DIRECTOR TÉCNICO UNIDADES HOSPITALARIAS
E.S.E ISABU

ASUNTO: Informe servicios suministrados dietas pacientes.

Cordial saludo,

Por medio de la presente relaciono el informe de actividades del **1 al 31 de octubre de 2024** correspondiente al contrato 1038-2024**,** relacionado con el suministro de dietas hospitalarias a pacientes hospitalizados en el Hospital Local del Norte y la Unidad infantil Santa Teresa según:

CONSOLIDADO DE DIETAS				
CONSOLIDADO POR DIETAS	**PERIODO**	**TIPO DE SUMINISTRO**	**NUMERO DE SERVICIO**	**VALOR**
CONSUMO PACIENTES	01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	DESAYUNOS	2179	$ 21.200.776
		ALMUERZOS	2227	$ 29.697.214
		COMIDAS	2137	$ 29.408.337
		REFRIGERIOS MEDIA MAÑANA	887	$ 2.113.721
		REFRIGERIOS MEDIA TARDE	905	$ 2.156.615
		CENAS	392	$ 934.136
		REFRIGERIOS Y MEDIAS REFORZADAS A PACIENTES	317	$ 1.740.160
EXTRAMURALES		REFRIGERIOS, ALMUERZOS Y DESAYUNOS EXTRAMURALES	138	$ 1.196.864
TOTAL				**$ 88.447.823**

Valor en letras: Ochenta y ocho millones cuatrocientos cuarenta y siete mil ochocientos veintitrés pesos m/cte.

Cordialmente



Mónica Lizeth Gil Buitrago
CC. 198750375
Nutricionista y Dietista.

Bucaramanga, 1 de noviembre de 2024

Doctora
ELIZABETH GARZON CORREA
DIRECTOR TÉCNICO UNIDADES HOSPITALARIAS
E.S.E ISABU

ASUNTO: Informe servicios suministrados dietas a médicos internos.

Cordial saludo,

Por medio de la presente relaciono el informe de actividades del del **1 al 31 de octubre de 2024** correspondiente al contrato 1038-2024, relacionado con el suministro de alimentación a médicos internos, según convenio docencia vigente firmado entre ESE ISABU, UNAB Y UDES, según:

CONSOLIDADO DE DIETAS					
CONSOLIDADO POR DIETAS	**PERIODO**	**UNIVERSIDAD**	**TIPO DE SUMINISTRO**	**NUMERO DE SERVICIO**	**VALOR**
CONSUMO MEDICOS INTERNOS	01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	**UNAB**	ALMUERZOS	304	$ 4.312.505
			COMIDAS	31	$ 439.762
		UDES	ALMUERZOS	216	$ 3.064.148
			COMIDAS	93	$ 1.319.286
TOTAL					**$ 9.135.702**

Valor en letras: Nueve millones ciento treinta y cinco mil setecientos dos pesos m/cte.

Cordialmente



Mónica Lizeth Gil Buitrago
CC. 1098750375
Nutricionista y Dietista.

Bucaramanga, 1 de noviembre de 2024

LA SUSCRITA PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA EMPRESA SUPERLOGISTICA BGA S.A.S ADSCRITA AL CONTRATO No 1038-2024 EN EL HOSPITAL LOCAL DEL NORTE E.S.E ISABU

HACE CONSTAR

Que la empresa **SUPERLOGISTICA BGA S.A.S** con NIT: 900.751.931-9 suministró las dietas a los pacientes en hospitalización en los servicios de: Ala A cuarto piso, Ala B cuarto piso, Pediatría, Ginecología, Medicina interna, Sala de partos, Cirugía, Urgencias, Sillones, Trauma y Unidad de cuidados intermedios del hospital local del norte, del **1 al 31 de octubre del 2024** relacionadas a continuación:

SERVICIO	DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
		CANT	CANT	CANT
ALA "A" 4 PISO	NORMAL	131	134	112
	HIPERPROTEICA	8	8	5
	HIPOSODICA	25	24	19
	HIPOGLUCIDA	14	14	13
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	60	61	57
	HIPOGRASA	7	9	10
	BLANDA	19	19	18
	LIQUIDA CLARA	0	0	0
	LIQUIDA COMPLETA	8	9	6
SUBTOTAL		272	278	240
ALA "B" 4 PISO	NORMAL	80	77	67
	HIPERPROTEICA	38	41	38
	HIPOSODICA	11	11	7
	HIPOGLUCIDA	26	27	25
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	51	51	46
	HIPOGRASA	12	11	12
	BLANDA	22	23	21
	LIQUIDA COMPLETA	9	8	7
SUBTOTAL		249	249	223
TERCER PISO	NORMAL	414	407	324
	NORMAL PEDIATRICA	64	62	55
	HIPERPROTEICA	115	117	104
	HIPOSODICA	51	52	46
	HIPOGLUCIDA	44	41	45
	HIPOSODICA- HIPOGLUCIDA	117	119	109
	HIPOGRASA	24	32	24

	BLANDA	35	36	26
	LIQUIDA CLARA	0	0	0
	LIQUIDA COMPLETA	45	35	30
SUBTOTAL		909	901	763
SALA DE PARTOS	NORMAL	68	62	67
	HIPERPROTEICA	0	0	0
	HIPOSODICA	0	1	0
	HIPOGLUCIDA	6	7	8
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	0	1	2
	HIPOGRASA	1	0	1
	BLANDA	0	1	0
	LIQUIDA COMPLETA	1	1	0
SUBTOTAL		76	73	78
CIRUGIA	NORMAL	0	3	2
	HIPOSODICA	0	0	0
	HIPOGRASA	0	2	2
	BLANDA	3	4	6
	LIQUIDA CLARA	0	0	0
	LIQUIDA COMPLETA	14	7	40
SUBTOTAL		17	16	50
PRIMER PISO	NORMAL	267	289	325
	NORMAL PEDIATRICA	34	41	47
	HIPERPROTEICA	17	25	26
	HIPOSODICA	35	34	46
	HIPOGLUCIDA	15	18	22
	HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA	51	55	65
	HIPOGRASA	10	14	15
	BLANDA	29	40	40
	LIQUIDA CLARA	1	2	3
	LIQUIDA COMPLETA	17	31	20
SUBTOTAL		476	549	609

Se expide en Bucaramanga el primer (1) día del mes de noviembre del 2024.



Mónica Lizeth Gil Buitrago
CC. 1098750375
Nutricionista y Dietista.

Bucaramanga, 1 de noviembre de 2024

LA SUSCRITA PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA SUPERLOGISTICA BGA S.A.S ADSCRITA AL CONTRATO No 1038-2024 EN EL HOSPITAL LOCAL DEL NORTE ESE ISABU

HACE CONSTAR

Que la empresa SUPERLOGISTICA BGA S.A.S. con NIT: 900.751.931-9, suministró las dietas a los pacientes en hospitalización en servicios de: Pediatría, Ginecología, Sala de partos, Urgencias de la unidad intermedia materno infantil Santa Teresita (UIMIST) del **1 al 30 de septiembre del 2024** relacionadas a continuación:

SERVICIO	DIETA	DESAYUNOS	ALMUERZOS	COMIDAS
		CANT	CANT	CANT
UIMIST - PEDIATRIA / CUNAS	NORMAL	31	26	23
	NORMAL PEDIATRICA	64	57	49
	HIPERPROTEICA	4	3	3
	LIQUIDA COMPLETA	1	1	1
SUBTOTAL		100	87	76
UIMIST - GINECOLOGIA	NORMAL	19	15	46
	NORMAL PEDIATRICA	61	59	52
SUBTOTAL		80	74	98

Se expide en Bucaramanga el primer (1) día de noviembre del 2024.



Mónica Lizeth Gil Buitrago
CC. 1098750375
Nutricionista y Dietista**.**

FACTURA

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NIT 900.751.931-9
Carrera 31 51 - 74 oficina 504 Edificio torre Mardel
Tel: (601) 6960407
Bucaramanga - Colombia
superlogistica.bga@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FVE 980

Señores	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA		
NIT	800.084.206-2	**Teléfono**	(607) 6405757
Dirección	CARRERA 9 CALLE 12 NORTE	**Ciudad**	Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	05/11/2024, 11:45
Expedición	05/11/2024, 11:47
Vencimiento	05/02/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Impto. Cargo	Impto. Rete.	Vr. Total	Valor desc.
1	SERVICIO DE ALIMENTACION DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024 - HLN CONTRATO 1038 - 2024	1.00	78,981,715.00	0 %	0 %	78,981,715.00	0.00
2	SERVICIO DE ALIMENTACION DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024 - UIMIST CONTRATO 1038 - 2024	1.00	6,529,084.00	0 %	0 %	6,529,084.00	0.00
3	SERVICIO DE ALIMENTACION DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024 - REFRIGERIOS CONTRATO 1038 - 2024	1.00	1,740,160.00	0 %	0 %	1,740,160.00	0.00
4	SERVICIO DE ALIMENTACION DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024 - MEDICOS CONTRATO 1038 - 2024	1.00	9,135,702.00	0 %	0 %	9,135,702.00	0.00
5	SERVICIO DE ALIMENTACION DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024 - EXTRAMURALES CONTRATO 1038 - 2024	1.00	1,196,864.00	0 %	0 %	1,196,864.00	0.00

Total items: 5

Total Bruto	97,583,525.00
Total a Pagar	97,583,525.00

Valor en Letras:
Noventa y siete millones quinientos ochenta y tres mil quinientos veinticinco pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Pago a crédito - Cuota No. 001 vence el 2025-02-05 por $ 97,583,525.00

Observaciones:
GRAN CONTRIBUYENTE DE ICA EN BUCARAMANGA RESOLUCION No 2384 DEL 23/4/24

Favor efectuar consignación a nombre de SUPERLOGISTICA BGA SAS Cuenta Corriente Banco de Bogota No 157633710

Fabricado Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.946.145-4. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica ver en el XML

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 Electrónica 18764064510130 aprobado en 20240129 prefijo FVE desde el número 501 al 1500 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios Tarifa
CUFE: b0b2045486e6b2083d0090480ed6eea63cdd5c2f7cc919e12df2caad8b04be74b749c3aca8a6d5468630ee726f0ae806

ANEXOS

super logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: F-AP-CA-01
	CONTROL DE AGUA POTABLE	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2024	PAGINA 1 DE 1

LUGAR: ISABU — MES: octubre /2024

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
COLOR	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
TURBIDEZ	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
PH	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
CLORO	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
OBSERVACIONES																															
REALIZADO POR																															

ABREVIATURA: A: Apta NA: No apta

Flogistica BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: F-AC-CC-04
	CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2024	PÁGINA 1 DE 1

CENTRO DE TRABAJO	ISABU	EQUIPO	Congelada	MES	octubre	AÑO	2024

RANGO ACEPTACIÓN: -0°C

CONTROL DE TEMPERATURA

Dias	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
1°C			x			x	x	x	x			x		x					x			x			x			x			x			x			x						x			x		
0°C													x		x					x			x			x			x			x			x		x		x		x	x						
-1°C																																																	
-2°C																																																	
-3°C																																																	
-4°C																																																	
-5°C																																																	
-6°C																																																	
Registrado por:	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.

Dias	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
1°C			x			x				x		x		x			x			x			x			x			x								x			x								
0°C											x		x				x			x			x			x			x								x			x								
-1°C																																																	
-2°C																																																	
-3°C																																																	
-4°C																																																	
-5°C																																																	
-6°C																																																	
Registrado por:	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.	Amparo G.	Amparo G.	Sandra P.			

VERIFICA:	

logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: F-AC-CR-05
	CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2024	PÁGINA 1 DE 1

CENTRO DE TRABAJO	ISABU	EQUIPO	NEVERA	MES	Octubre	AÑO	2024

RANGO ACEPTACIÓN: 0°C A 4°C

CONTROL DE TEMPERATURA	Días	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
	Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
	7°C			x			x		x				x		x							x			x			x			x			x			x			x			x			x			
	6°C									x				x		x						x			x			x			x			x			x			x			x			x		
	5°C																																																
	4°C																																																
	3°C																																															
	2°C																																															
	1°C																																															
	0°C																																															
	Registrado por:	Amparo G.		Sandra P.	Amparo G.		Sandra P.	Amparo G.		Sandra P.	Amparo G.		Sandra P.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Sandra P.													

CONTROL DE TEMPERATURA	Días	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
	7°C			x			x				x		x	x			x			x	x		x			x			x	x		x	x		x	x					x			x			x
	6°C											x		x				x						x			x					x																	
	5°C																																																
	4°C																																																
	3°C																																															
	2°C																																															
	1°C																																															
	0°C																																															
	Registrado por:	Amparo G.		Sandra P.	Amparo G.		Sandra P.	Amparo G.		Sandra P.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Amparo G.	Sandra P.		Sandra P.

VERIFICA:	

Logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: F-AC-CC-04
	CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2024	PÁGINA 1 DE 1

CENTRO DE TRABAJO	ISPB	EQUIPO	Cuarto frío	MES	octubre	AÑO	2024

RANGO ACEPTACIÓN: -0°C

Días		1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
Hora		6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
CONTROL DE TEMPERATURA	1°C																																															
	0°C																																															
	-1°C																																															
	-2°C																																															
	-3°C																																															
	-4°C																																															
	-5°C																																															
	-6°C																																															
	Registrado por:																																															

Días		17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
Hora		6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
CONTROL DE TEMPERATURA	1°C																																															
	0°C																																															
	-1°C																																															
	-2°C																																															
	-3°C																																															
	-4°C																																															
	-5°C																																															
	-6°C																																															
	Registrado por:																																															

VERIFICA:	

super logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: F-AP-CA-01
	CONTROL DE AGUA POTABLE	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2024	PAGINA 1 DE 1

LUGAR: ISABU — MES: octubre /2024

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
COLOR	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
TURBIDEZ	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
PH	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
CLORO	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
OBSERVACIONES																															
REALIZADO POR																															

ABREVIATURA: A: Apta NA: No apta

GESTIÓN NUTRICIONAL

CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

CÓDIGO: F-AC-CR-05

VERSIÓN: 01

FECHA: ENERO DE 2024

PÁGINA 1 DE 1

CENTRO DE TRABAJO: SAPU

EQUIPO: Cuarto frío

MES: octubre

AÑO: 2024

RANGO ACEPTACIÓN: 0°C A 4°C

CONTROL DE TEMPERATURA

Días	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
7°C			X			X						X																																				
6°C									X										X			X			X			X			X																
5°C													X							X			X			X			X			X		X		X			X							X
4°C																													X			X														
3°C																																														
2°C																																														
1°C																																														
0°C																																														
Registrado por:	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Sandra	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo				Amparo	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra	Amparo	Sandra	Sandra

Días	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
7°C			X			X						X																																			
6°C															X			X			X			X			X																				
5°C																																														
4°C																																														
3°C																																														
2°C																																														
1°C																																														
0°C																																														
Registrado por:	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Sandra	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Sandra	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Amparo	Sandra

VERIFICA:

logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CODIGO: F-RS-CR-01
	CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS	VERSION: 01
	FECHA: ENERO DE 2024	PAGINA 1 DE 1

Centro de Trabajo: [illegible] 2024 | Mes: Enero | Realizado por: [illegible]

Día	Primer Recorrido		Segundo Recorrido		Tercer Recorrido		Cuarto Recorrido		Total de residuos al día	Responsable
	Peso de Res. Organico	Peso de Res. No aprovechables	Peso de Res. Organico	Peso de Res. No aprovechables	Peso de Res. Organico	Peso de Res. No aprovechables	Peso de Res. Organico	Peso de Res. No aprovechables		
1	[illegible]	10.9	9.5	7.0	4.8	6.2	5.2	2.7		
2	112.8	9.9	7.7	4.3	3.9	5.6	6.0	2.0		
3	50.9	3.3	5.0	1.9	4.0	5.4	4.8	2.6		
4	98.8	2.4	3.0	2.2	3.6	4.9	4.6	3.0		
5	53.3	6.7	8.55	4.00	2.3	6.0	4.7	3.1		
6	60.3	10.1	6.5	3.7	2.8	6.3	4.0	2.8		
7	70.9	12.9	7.1	1.8	3.7	6.1	5.6	4.0		
8	50.4	10.7	6.4	1.9	2.9	5.9	5.1	3.8		
9	50.9	9.9	5.0	2.6	4.1	5.8	6.0	2.5		
10	70.4	10.4	6.5	1.9	4.5	5.7	5.2	2.4		
11	49.3	9.9	5.7	2.0	3.5	4.7	6.1	2.6		
12	58.0	10.7	7.6	1.9	3.6	4.9	4.8	3.6		
13	70.0	11.2	6.4	2.9	3.9	5.6	4.9	3.3		
14	53.0	9.3	5.0	1.8	3.4	4.7	4.5	3.4		
15	65.0	10.3	7.3	3.3	4.2	6.2	4.4	2.8		
16	70.0	9.3	6.3	3.4	4.5	5.6	4.6	3.3		
17	62.0	7.5	5.0	4.5	3.2	6.4	4.3	2.6		
18	70.0	9.4	6.4	4.00	3.0	4.5	4.9	4.0		
19	65.0	10.5	7.0	5.4	3.6	5.4	4.8	2.6		
20	70.9	11.3	5.2	2.2	3.4	6.1	6.0	3.3		
21	68.8	10.3	9.8	1.1	2.9	6.0	6.0	3.6		
22	65.9	10.5	4.3	2.7	2.7	5.3	6.1	3.3		
23	67.7	11.2	7.8	2.9	4.0	5.5	5.3	2.9		
24	69.8	9.3	7.8	1.3	4.3	5.2	5.6	2.6		
25	70.5	8.0	6.6	3.5	3.8	5.1	5.1	2.5		
26	75.5	8.8	7.7	4.3	3.9	4.7	5.4	2.9		
27	59.5	10.5	8.9	3.9	4.1	3.8	4.9	3.3		
28	70.5	9.8	9.5	4.3	4.2	4.7	4.8	3.1		
29	75	9.6	10.5	5.3	4.6	4.6	4.6	2.6		
30	70	5.6			20.9	2.6				
31	60.5	8.6			6.5	5.2				
Total de Residuos en el mes:										

logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN FECHA: ENERO DE 2024	CÓDIGO: F-LD-CV-01 VERSIÓN: 01 PÁGINA 1 DE 1

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		ÁREAS GENERALES	PISOS Y PAREDES	TRAMPA DE GRASA
CONCENTRACIÓN REQUERIDA		2500 ppm	2500 ppm	5000 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DESINFECTANTE	Disolución: HS al 13%/Lt Agua	20 cc	20 cc	40 cc
	Disolución: HS al 5%/Lt Agua	50 cc	50 cc	100 cc
TIEMPO DE EXPOSICIÓN		5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos

CENTRO DE TRABAJO	ISABU																															
MES/AÑO	octubre/2024							ÁREA				BAÑO												REVISADO POR							MONICA GM	
EQUIPOS	FRECUENCIA	HIPOCLORITO (20cc/40cc)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Lavamanos	Diario		CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	
Sanitario	Diario		CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	
Lockers	Semanal				CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	
Piso	Diario				CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	CC	
Paredes	Semanal						CC			CC			CC																				
Techo	Semanal																																
RESPONSABLE			Sergio Yerci	Sergio Yerci	Sergio Yerci	Sergio Yerci	Leydi Guerrero	Ruth K	Ruth K	Ruth K	Leidy Gaviria	Ruth K	Leidy G	Luth G	Adriana Segura	Leidy G	Ruth Rodriguez	Ruth Rodriguez	Sergio	Ivan Ruiz	Adriana Segura	Leidy Gaviria	Leidy Guerrero	Sergio	Ruth Rodriguez	Adriana Segura	Ruth Rodriguez	Adriana Segura	Nerdi Sergio	Leidi Sergio	Leidi Sergio	Sergio	Adriana Segura	Ruth Rodriguez	
VERIFICA																																	

OBSERVACIONES GENERALES	
VERIFICA:	
Abreviaturas:	C: La actividad se realiza Cumple NC: La actividad realizada no cumple P: Actividad no realizada NA: No aplica

logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: F-LD-CV-01
	CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2024	PÁGINA 1 DE 1

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		ÁREAS GENERALES	PISOS Y PAREDES	TRAMPA DE GRASA
CONCENTRACIÓN REQUERIDA		2500 ppm	2500 ppm	5000 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DESINFECTANTE	Disolución: HS al 13%/Lt Agua	20 cc	20 cc	40 cc
	Disolución: HS al 5%/Lt Agua	50 cc	50 cc	100 cc
TIEMPO DE EXPOSICIÓN		5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos

CENTRO DE TRABAJO	ISABU																															
MES/AÑO	octubre/2024							AREA				BODEGA MATERIA PRIMA											REVISADO POR									MONICA GUT
EQUIPOS	FRECUENCIA	HIPOCLORITO (20cc/40cc)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Pisos	Diario		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cuarto refrigeración	Diario		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Canastillas	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Recipientes	Semanal				C	C	C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			C	
Estantes	Semanal				C	C	C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
Estibas	Semanal				C	C	C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
Paredes	Semanal				C	C	C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
Techo	Semanal				C	C	C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
RESPONSABLE			Sergio Yeral	Sergio Yeral	Sergio Yeral	Sergio Yeral	Sergio Yeral	Sergio Yeral	Leidy Z.	Rut Rodriguez	Adriana Segura	Leidy Gaviria	Ruth R.	Ruth R.	Adriana Segura	Sergio Baez	Adriana Segura	Rut Rodriguez	Rut Rodriguez	Adriana Segura	Leidy Gaviria	Leidy Gaviria	Adriana Segura	Adriana Segura	Adriana Segura	Rut Rodriguez	Adriana Segura	Rut Rodriguez	Adriana Segura	Leidy Segro	Leidy Segro	Leidy Segro	Adriana Segura	Rut Rodriguez	
VERIFICA																																		

OBSERVACIONES GENERALES	
VERIFICA:	
Abreviaturas:	C: La actividad se realiza Cumple NC: La actividad realizada no cumple P: Actividad no realizada NA: No aplica

logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: F-LD-CV-01
	CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2023	PÁGINA 1 DE 1

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		ÁREAS GENERALES	PISOS Y PAREDES	TRAMPA DE GRASA
CONCENTRACIÓN REQUERIDA		2500 ppm	2500 ppm	5000 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DESINFECTANTE	Disolución: HS al 13%/Lt Agua	20 cc	20 cc	40 cc
	Disolución: HS al 5%/Lt Agua	30 cc	30 cc	100 cc
TIEMPO DE EXPOSICIÓN		5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos

CENTRO DE TRABAJO	ISABU																																	
MES/AÑO	octubre 2024								AREA				AREAS COMUNES												REVISADO POR										
EQUIPOS	FRECUENCIA	HIPOCLORITO (20cc/40cc)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Oficina	Diario		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Pasillos	Diario		C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
Paredes pasillo	Semanal				C	C	C			C	C	C	C	C	C	C																		
Ventanas pasillo	Semanal				C	C	C			C	C	C	C	C	C	C																		
Techo pasillo	Semanal				C	C	C			C	C	C	C	C	C	C																		
RESPONSABLE			Sergio Leidi Yepez	Sergio Leidi Yepez	Sergio Leidi Yepez	Sergio Leidi Yepez	Leidy Guerrero	Adriana Segura	Rut Rodriguez	Rut Rodriguez	Leidy Guerrero	Ruth Rodriguez	Leidy Guerrero	Ruth Rodriguez	Adriana Segura	Leidy Guerrero	Ruth Rodriguez	Adriana Segura	Leidy Guerrero	Adriana Segura	Leidy Guerrero	Adriana Segura	Leidy Guerrero	Adriana Segura	Adriana Segura	Rut Rodriguez	Adriana Segura	Leidy Guerrero	Leidy Guerrero	Sergio Leidi	Sergio Leidi	Adriana Segura	Rut Rodriguez	
VERIFICA																																		

OBSERVACIONES GENERALES	
VERIFICA:	
Abreviaturas:	C: La actividad se realiza Cumple NC: La actividad realizada no cumple P: Actividad no realizada NA: No aplica

logística BGA	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: F-LD-CV-01
	CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2023	PÁGINA 1 DE 1

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		ÁREAS GENERALES	PISOS Y PAREDES	TRAMPA DE GRASA
CONCENTRACIÓN REQUERIDA		2500 ppm	2500 ppm	5000 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DESINFECTANTE	Disolución: HS al 1.5%/Lt Agua	20 cc	20 cc	40 cc
	Disolución: HS al 5%/Lt Agua	50 cc	50 cc	100 cc
TIEMPO DE EXPOSICIÓN		5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos

CENTRO DE TRABAJO	ISABU																																	
MES/AÑO	Octubre 2024							AREA				BODEGA QUIMICOS												REVISADO POR							Monica G			
EQUIPOS	FRECUENCIA	HIPOCLORITO (20cc/40cc)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Estibas	Diario		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Lavatrapero	Diario		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Piso	Semanal				C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
Paredes	Semanal				C	C				C	C	C	C															C	C						
Techo	Semanal										C																							
RESPONSABLE			Sergio Yeral	Sergio Yeral	Sergio Yeral	Sergio Yeral	Yeidi Guerrero	Yeidi Guerrero	Ruth Cuellar	Ruth Cuellar	Leidy Cuellar	Ruth Cuellar	Leidy Cuellar	Ruth Cuellar	Adriana Sosa	Leidy Cuellar	Ruth Rodriguez	Adriana Sosa	Adriana Sosa	Leidy Cuellar	Leidy Cuellar	Leidy Cuellar	Sergio Cuellar	Sergio Cuellar	Ruth Rodriguez	Adriana Segura	Adriana Segura	Ruth Rodriguez	Adriana Segura	Yeidy Sergio	Yeidy Sergio	Yeidy Sergio	Sergio Cuellar	Ruth Rodriguez	Adriana Segura	
VERIFICA																																		

OBSERVACIONES GENERALES	
VERIFICA:	
Abreviaturas:	C: La actividad se realiza Cumple NC: La actividad realizada no cumple P: Actividad no realizada NA: No aplica

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-38314

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 8482

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOIBER ALEXANDER ROBLES GALLARDO	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Hospital del Norte - Área lavado
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2024-10-16 09:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2024-10-16, 14:39:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2024-10-16	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 3.7	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2024-10-18	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2024-10-21
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas		**OBSERVACIONES** Ninguna.	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-38314	**TIPO DE MUESTRA** MANIPULADOR	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** No aplica/No registra	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Tubo con Caldo de Letheen	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna.		**DESCRIPCIÓN:** Manos - Adriana Sequeda Momento de toma: Después limpieza y desinfección		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1 2021	Menor a 10 UFC/manos	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 10 UFC/ cm2 o manos	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/manos	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o manos	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/manos	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o manos	NORMA INTERNA DEL CLIENTE

ANALISTA

AMB002

Revisó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.

Condición de acreditación. Los parámetros que incluyen la palabra "Acreditado" se encuentran dentro del alcance de la acreditación vigente otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), con el código 21-LAB-053, conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "Acreditado", no hacen parte del alcance de acreditación vigente 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Conformidad. El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.

El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico informeresultados@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-38319

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 8482

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOIBER ALEXANDER ROBLES GALLARDO	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Hospital del Norte - Cocina Caliente
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2024-10-16 09:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2024-10-16, 14:39:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** 90,3
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2024-10-16	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 3.7	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2024-10-19	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2024-10-21
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas		**OBSERVACIONES** Ninguna.	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-38319	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** 143 g	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2024-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Bolsa Estéril	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna.		**DESCRIPCIÓN:** Proteina - Pechuga Asada Momento de toma: No Aplica		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	**ISO 16649-2:2001**	**Menor a 10 UFC/g**	**No Aplica**	**No Aplica**	**No Aplica**	**Menor a 10 UFC/g**	**RESOLUCIÓN 1407 DE 2022**
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP (ACREDITADO)	**ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020**	**Ausencia/ 25 g**	**No aplica**	**No Aplica**	**No Aplica**	**Ausencia/25 g**	**RESOLUCIÓN 1407 DE 2022**
RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	**ISO 7932:2004/Amd 1:2020.**	**Menor a 100 UFC/g**	**No Aplica**	**No Aplica**	**No Aplica**	**Menor a 100 UFC/g**	**RESOLUCIÓN 1407 DE 2022**
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA (ACREDITADO)	**ISO 6888-1 2021**	**Menor a 100 UFC/g**	**No Aplica**	**No Aplica**	**No Aplica**	**Menor a 100 UFC/g**	**RESOLUCIÓN 1407 DE 2022**
ANALISTA **AMB002**							

Revisó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.

Condición de acreditación. Los parámetros que incluyen la palabra "Acreditado" se encuentran dentro del alcance de la acreditación vigente otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), con el código 21-LAB-053, conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "Acreditado", no hacen parte del alcance de acreditación vigente 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Conformidad. El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.

El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico informeresultados@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-38317

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 8482

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOIBER ALEXANDER ROBLES GALLARDO	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Hospital del Norte - Área de Jugos
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2024-10-16 09:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2024-10-16, 14:39:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** 2,2
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2024-10-16	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 3.7	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2024-10-23	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2024-10-23
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas		**OBSERVACIONES** Ninguna.	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-38317	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** 101024	**CANTIDAD DE MUESTRA** 259 g	**PROVEEDOR** Neo Frut
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** 2026-04-01	**TIPO DE EMPAQUE** Bolsa Estéril	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna.		**DESCRIPCIÓN:** Pulpa de melón Momento de toma: No Aplica		

POWER BY Tryton PRESIK

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP (ACREDITADO)	**ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020**	**Ausencia/25 g**	**No aplica**	**No Aplica**	**No Aplica**	**Ausencia/25 g o ml**	**RESOLUCIÓN 1407 DE 2022**
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	**ISO 16649-2:2001**	**Menor a 10 UFC/g**	**No Aplica**	**No Aplica**	**No Aplica**	**m 10 UFC/g - M 100 UFC/g**	**RESOLUCIÓN 1407 DE 2022**

ANALISTA

AMB002

Revisó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.

Condición de acreditación. Los parámetros que incluyen la palabra "Acreditado" se encuentran dentro del alcance de la acreditación vigente otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), con el código 21-LAB-053, conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "Acreditado", no hacen parte del alcance de acreditación vigente 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Conformidad. El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.

El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico informeresultados@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-38315

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 8482

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOIBER ALEXANDER ROBLES GALLARDO	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Hospital del Norte - Área Producción
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2024-10-16 09:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2024-10-16, 14:39:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2024-10-16	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 3.7	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2024-10-21	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2024-10-21
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas		**OBSERVACIONES** Ninguna.	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-38315	**TIPO DE MUESTRA** SUPERFICIE	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** No aplica/No registra	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Tubo con Caldo de Letheen	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna.		**DESCRIPCIÓN:** Superficie - Cuchillo Momento de toma: Después limpieza y desinfección		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ISO 21527-1:2008.	Menor a 1 UFC/superficie	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/superficie	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/superficie	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	NORMA INTERNA DEL CLIENTE

ANALISTA

AMB002

Revisó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.

Condición de acreditación. Los parámetros que incluyen la palabra "Acreditado" se encuentran dentro del alcance de la acreditación vigente otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), con el código 21-LAB-053, conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "Acreditado", no hacen parte del alcance de acreditación vigente 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Conformidad. El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.

El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico informeresultados@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-38316

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 8482

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOIBER ALEXANDER ROBLES GALLARDO	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Hospital del Norte - Área de Ensalada
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2024-10-16 09:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2024-10-16, 14:39:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** 15,1
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2024-10-16	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 3.7	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2024-10-19	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2024-10-21
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas		**OBSERVACIONES** Ninguna.	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-38316	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** 183 g	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2024-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Bolsa Estéril	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna.		**DESCRIPCIÓN:** Ensalada Criolla Momento de toma: No Aplica		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020	Ausencia/ 25 g	No aplica	No Aplica	No Aplica	Ausencia/25 g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	ISO 7932:2004/Amd 1:2020.	Menor a 100 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Menor a 100 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1 2021	Menor a 100 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Menor a 100 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
ANALISTA AMB002							

Revisó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.

Condición de acreditación. Los parámetros que incluyen la palabra "Acreditado" se encuentran dentro del alcance de la acreditación vigente otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), con el código 21-LAB-053, conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "Acreditado", no hacen parte del alcance de acreditación vigente 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Conformidad. El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.

El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico informeresultados@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-38318

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 8482

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOIBER ALEXANDER ROBLES GALLARDO	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Hospital del Norte - Área de Jugos
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2024-10-16 09:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2024-10-16, 14:39:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** 4,6
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2024-10-16	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 3.7	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2024-10-19	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2024-10-21
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas		**OBSERVACIONES** Ninguna.	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-38318	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** 429 g	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2024-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Bolsa Estéril	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna.		**DESCRIPCIÓN:** Jugo de Melón Momento de toma: No Aplica		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP (ACREDITADO)	**ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020**	**Ausencia/ 25 g**	**No aplica**	**No Aplica**	**No Aplica**	**Ausencia/25 g o ml**	**RESOLUCIÓN 1407 DE 2022**
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	**ISO 16649-2:2001**	**Menor a 10 UFC/g**	**No Aplica**	**No Aplica**	**No Aplica**	**m 10 UFC/g - M 100 UFC/g**	**RESOLUCIÓN 1407 DE 2022**

ANALISTA

AMB002

Revisó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.

Condición de acreditación. Los parámetros que incluyen la palabra "Acreditado" se encuentran dentro del alcance de la acreditación vigente otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), con el código 21-LAB-053, conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "Acreditado", no hacen parte del alcance de acreditación vigente 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Conformidad. El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.

El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico informeresultados@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE CARNE
EN CANAL Y/O PRODUCTO CÁRNICO
COMESTIBLE

CODIGO DE INSCRIPCION: 146AC ESPECIE: BOVINA_X_PORCINA____

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP
NIT 901080528-7
BARRIO GAITÁN No 12-69/BUCARAMANGA/SANTANDER

Número de Guia:	146AC-0268-24

FECHA DE EXPEDICION: 04/10/2024	FECHA DE ENTREGA:04/10/2024
HORA DEL DESPACHO: 03:30 PM	PLACAS DEL VEHICULO: LPK 761
DESTINO: SUPERLOGISTICA BGA SAS	DIRECCIÓN: HOSPITAL DEL NORTE
NOMBRE DEL CONDUCTOR: ROBINSON PABON CALDERON	CIUDAD/DEPARTAMENTO: BUCARAMANGA-SANTANDER

PRODUCTO (POSTA/PORCIONADO)	FECHA DE SACRIFICIO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE PRODUCTO °C	UNIDADES	KILOS (Kg)
CARNE DE RES PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	09/08/2024	1240930	30/10/2024	1.5		27.5

EL PRODUCTO DESPACHADO ES DE TIPO APROBADO___X___ APROBADO CONDICIONADO_____

Observaciones:

Luz Stella Montañez R

Firma: _____

Responsable: Luz Stella Montañez Rivero

Nombre y Teléfono de Contacto: Luz Stella Montañez Rivero - Celular 3176591250

Esta guia es válida de manera exclusiva al Cliente al cual se Emite

ESTE DOCUMENTO APLICA COMO CERTIFICADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS RELACIONADOS

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	EDICION: 02
	FORMATO	
	DESPACHOS DE PRODUCTOS	PAGINA 1 de 1

FECHA: 04/10/2024	DESTINO: HOSPITAL DEL NORTE	CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS
HORA CARGUE: __ 03:30 PM_____		NOMBRE DEL CONDUCTOR:
DATOS DEL VEHICULO		ROBINSON PABON CALDERON

INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS:
Limpio y sin olores	X		Temperatura entre 0 y 4°C	X		C _X_ NC __ Vence: 23/01/2025
Condiciones físicas del vehículo	X		Cumple leyenda de transporte de alimentos	X		
Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro	X		Cumple concepto sanitario del vehículo	X		PLACAS DEL VEHICULO LPK 761

No	PRODUCTO	LOTE	F. BENEFICIO	F.VENCIMIENTO	TEMPERATURA °C	ROTULADO		EMPAQUE		
1	COGOTE	1240930	9/08/2024	30/10/2024	1,5	C	NC	C	NC	
2	GOULASH	1240930	9/08/2024	30/10/2024	1,5	C	NC	C	NC	
3	ASAR	1240930	9/08/2024	30/10/2024	1,5	C	NC	C	NC	
4						C	NC	C	NC	
5						C	NC	C	NC	
6						C	NC	C	NC	
7						C	NC	C	NC	
8						C	NC	C	NC	
9						C	NC	C	NC	
10						C	NC	C	NC	
11						C	NC	C	NC	
	TOTAL KILOS			RES: 27,5 KG						

Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro

OBSERVACIONES:

VERIFICA:

CARGO: PRODUCCION

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE CARNE
EN CANAL Y/O PRODUCTO CÁRNICO
COMESTIBLE

CODIGO DE INSCRIPCION: 146AC

ESPECIE: BOVINA_X_PORCINA__X__

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP
NIT 901080528-7
BARRIO GAITÁN No 12-69/BUCARAMANGA/SANTANDER

Número de Guia:	146AC-0274-24

FECHA DE EXPEDICION: 10/10/2024	FECHA DE ENTREGA: 10/10/2024
HORA DEL DESPACHO: 03:30 PM	PLACAS DEL VEHICULO: LPK 761
DESTINO: SUPERLOGISTICA BGA SAS	DIRECCIÓN: HOSPITAL DEL NORTE
NOMBRE DEL CONDUCTOR: ROBINSON PABON CALDERON	CIUDAD/DEPARTAMENTO: BUCARAMANGA-SANTANDER

PRODUCTO (POSTA/PORCIONADO)	FECHA DE SACRIFICIO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE PRODUCTO °C	UNIDADES	KILOS (Kg)
CARNE DE RES PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	27/08/2024	1241007	06/11/2024	1.5		103.7
CARNE DE CERDO PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	18/09/2024	3241007	06/11/2024	1.5		8.4

EL PRODUCTO DESPACHADO ES DE TIPO APROBADO___X___ APROBADO CONDICIONADO_____

Observaciones:

Luz Stell Montañez R

Firma: _____

Responsable: Luz Stella Montañez Rivero

Nombre y Teléfono de Contacto: Luz Stella Montañez Rivero - Celular 3176591250

Esta guia es válida de manera exclusiva al Cliente al cual se Emite

ESTE DOCUMENTO APLICA COMO CERTIFICADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS RELACIONADOS

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	EDICION: 02
	FORMATO	
	DESPACHOS DE PRODUCTOS	PAGINA 1 de 1

FECHA: 10/10/2024	DESTINO: HOSPITAL DEL NORTE	CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS
HORA CARGUE: __ 03:30 PM____		NOMBRE DEL CONDUCTOR:
DATOS DEL VEHICULO		ROBINSON PABON CALDERON

INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Limpio y sin olores	X		Temperatura entre 0 y 4°C	X		C _X_ NC __ Vence: 23/01/2025
Condiciones físicas del vehículo	X		Cumple leyenda de transporte de alimentos	X		
Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro.	X		Cumple concepto sanitario del vehículo	X		PLACAS DEL VEHICULO LPK 761

No	PRODUCTO	LOTE	F. BENEFICIO	F.VENCIMIENTO	TEMPERATURA °C	ROTULADO		EMPAQUE		
1	BRAZO CERDO	3241007	18/09/2024	6/11/2024	1,5	✓	NC	✓	NC	
2	GOULASH	1241007	27/08/2024	6/11/2024	1,5	✓	NC	✓	NC	
3	ASAR	1241007	27/08/2024	6/11/2024	1,5	✓	NC	✓	NC	
4	COGOTE	1241007	27/08/2024	6/11/2024	1,5	✓	NC	✓	NC	
5	MOLIDA	1241007	27/08/2024	6/11/2024	1,5	✓	NC	✓	NC	
6						C	NC	C	NC	
7						C	NC	C	NC	
8						C	NC	C	NC	
9						C	NC	C	NC	
10						C	NC	C	NC	
11						C	NC	C	NC	
	TOTAL KILOS	CERDO: 8,4 KG		RES: 103,7 KG						

Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro.

OBSERVACIONES:

VERIFICA: CARNICERIA

CARGO: PRODUCCION

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE CARNE
EN CANAL Y/O PRODUCTO CÁRNICO
COMESTIBLE

CODIGO DE INSCRIPCION: 146AC

ESPECIE: BOVINA_X_PORCINA__X__

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP
NIT 901080528-7
BARRIO GAITÁN No 12-69/BUCARAMANGA/SANTANDER

Número de Guia:	146AC-0281-24

FECHA DE EXPEDICION: 17/10/2024	FECHA DE ENTREGA: 17/10/2024
HORA DEL DESPACHO: 03:00 PM	PLACAS DEL VEHICULO: LPK 761
DESTINO: SUPERLOGISTICA BGA SAS	DIRECCIÓN: HOSPITAL DEL NORTE
NOMBRE DEL CONDUCTOR: ROBINSON PABON CALDERON	CIUDAD/DEPARTAMENTO: BUCARAMANGA-SANTANDER

PRODUCTO (POSTA/PORCIONADO)	FECHA DE SACRIFICIO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE PRODUCTO °C	UNIDADES	KILOS (Kg)
CARNE DE RES PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	27/08/2024	1241015	14/11/2024	1.5		91.2
CARNE DE CERDO PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	30/09/2024	3241015	14/11/2024	1.5		7.4

EL PRODUCTO DESPACHADO ES DE TIPO APROBADO___X___ APROBADO CONDICIONADO_____

Observaciones:

Luz Stella Montañez R

Firma: _____

Responsable: Luz Stella Montañez Rivero

Nombre y Teléfono de Contacto: Luz Stella Montañez Rivero - Celular 3176591250

Esta guia es válida de manera exclusiva al Cliente al cual se Emite

ESTE DOCUMENTO APLICA COMO CERTIFICADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS RELACIONADOS

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	EDICION: 02
	FORMATO	
	DESPACHOS DE PRODUCTOS	PAGINA 1 de 1

FECHA: 17/10/2024	DESTINO: HOSPITAL DEL NORTE	CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS
HORA CARGUE: __ 03:00 PM_____		NOMBRE DEL CONDUCTOR:
DATOS DEL VEHICULO		ROBINSON PABON CALDERON

INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Limpio y sin olores	X		Temperatura entre 0 y 4°C	X		C _X_ NC __ Vence: 23/01/2025
Condiciones físicas del vehículo	X		Cumple leyenda de transporte de alimentos	X		
Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro	X		Cumple concepto sanitario del vehículo	X		PLACAS DEL VEHICULO LPK 751

No	PRODUCTO	LOTE	F. BENEFICIO	F.VENCIMIENTO	TEMPERATURA °C	ROTULADO		EMPAQUE		
1	BRAZO CERDO	3241015	30/09/2024	14/11/2024	1,5	C	NC	C	NC	
2	ASAR	1241015	27/08/2024	14/11/2024	1,5	C	NC	C	NC	
3	MOLIDA	1241015	27/08/2024	14/11/2024	1,5	C	NC	C	NC	
4	COGOTE	1241015	27/08/2024	14/11/2024	1,5	C	NC	C	NC	
5	GOULASH	1241015	27/08/2024	14/11/2024	1,5	C	NC	C	NC	
6						C	NC	C	NC	
7						C	NC	C	NC	
8						C	NC	C	NC	
9						C	NC	C	NC	
10						C	NC	C	NC	
11						C	NC	C	NC	
	TOTAL KILOS	CERDO: 7,4 KG		RES: 91,2 KG						

Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro.

OBSERVACIONES:

VERIFICA:

CARGO: PRODUCCION

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE CARNE
EN CANAL Y/O PRODUCTO CÁRNICO
COMESTIBLE

CODIGO DE INSCRIPCION: 146AC

ESPECIE: BOVINA_X_PORCINA__X__

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP
NIT 901080528-7
BARRIO GAITÁN No 12-69/BUCARAMANGA/SANTANDER

Número de Guia:	146AC-0289-24

FECHA DE EXPEDICION: 24/10/2024	FECHA DE ENTREGA: 24/10/2024
HORA DEL DESPACHO: 04:00 PM	PLACAS DEL VEHICULO: LPK 761
DESTINO: SUPERLOGISTICA BGA SAS	DIRECCIÓN: HOSPITAL DEL NORTE
NOMBRE DEL CONDUCTOR: ROBINSON PABON CALDERON	CIUDAD/DEPARTAMENTO: BUCARAMANGA-SANTANDER

PRODUCTO (POSTA/PORCIONADO)	FECHA DE SACRIFICIO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE PRODUCTO °C	UNIDADES	KILOS (Kg)
CARNE DE RES PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	10/10/2024	1241021	20/11/2024	1.2		57.6
CARNE DE CERDO PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	07/11/2024	3241021	20/11/2024	1.2		5.7

EL PRODUCTO DESPACHADO ES DE TIPO APROBADO___X___ APROBADO CONDICIONADO_____

Observaciones:

Luz Stell Montañez R

Firma: _____

Responsable: Luz Stella Montañez Rivero

Nombre y Teléfono de Contacto: Luz Stella Montañez Rivero - Celular 3176591250

Esta guia es válida de manera exclusiva al Cliente al cual se Emite

ESTE DOCUMENTO APLICA COMO CERTIFICADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS RELACIONADOS

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	EDICION: 02
	FORMATO	
	DESPACHOS DE PRODUCTOS	PAGINA 1 de 1

FECHA: 24/10/2024	DESTINO: HOSPITAL DEL NORTE	CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS
HORA CARGUE: __ 04:00 PM_____		NOMBRE DEL CONDUCTOR:
DATOS DEL VEHICULO		ROBINSON PABON CALDERON

INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Limpio y sin olores	X		Temperatura entre 0 y 4ºC	X		C _X_ NC __ Vence: 23/01/2025
Condiciones fisicas del vehiculo	X		Cumple leyenda de transporte de alimentos	X		
Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro	X		Cumple concepto sanitario del vehiculo	X		PLACAS DEL VEHICULO LPK 761

No	PRODUCTO	LOTE	F. BENEFICIO	F.VENCIMIENTO	TEMPERATURA °C	ROTULADO		EMPAQUE		
1	ASAR	1241021	10/10/2024	20/11/2024	1,2	✓	NC	✓	NC	
2	PIERNA CERDO	3241021	7/11/2024	20/11/2024	1,2	✓	NC	✓	NC	
3	COGOTE	1241021	10/10/2024	20/11/2024	1,2	✓	NC	✓	NC	
4	GOULASH	1241021	10/10/2024	20/11/2024	1,2	✓	NC	✓	NC	
5	MOLIDA	1241021	10/10/2024	20/11/2024	1,2	✓	NC	✓	NC	
6						C	NC	C	NC	
7						C	NC	C	NC	
8						C	NC	C	NC	
9						C	NC	C	NC	
10						C	NC	C	NC	
11						C	NC	C	NC	
	TOTAL KILOS	CERDO: 5,7 KG		RES: 67,6 KG						

Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro

OBSERVACIONES:

VERIFICA: _____

CARGO: PRODUCCION