19401

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

- El operador notifica remanente: Leche entera UHT L10-JG3 (240 unidades), Avena Natural UHT Lote L250922A (620 unidades), Leche liquida entera saborizada (chocolate) UAT-UHT L250732A Cantidad (70 unidades) se anexa formato de control de remantes suministrado por UT Nutripae 25.
Siendo las 4: 00 pm se da por terminada la verificación de productos.

11

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente microbiológicos de los productos panificados.	UT NUTRIPAE 25	10 Marzo de 2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
CLARA HERNANDEZ	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	clhernandezm@bucaramanga.gov.co	
MARFFA RODRIGUEZ	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	merodriguez@bucaramanga.gov.co	
JHON JAIRO MANCERA	UT NUTRIPAE 25	Jefe de calidad	Nutripae25@gmail.com	

COPIA CONTROLADA

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 8 (10 A 14 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
	1246	5617	2400	707	9970	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA												
6/03/2025	GALLETA RIZADA BLANCA X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	048	30/03/2025	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
6/03/2025	GALLETA RIZADA BLANCA X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	048	30/03/2025	5620	GR		C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
6/03/2025	GALLETA RIZADA BLANCA X 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	051	30/03/2025	2405	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
6/03/2025	GALLETA RIZADA BLANCA X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	051-048	30/03/2025	710	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
6/03/2025	ROSQUITAS X 12 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	48	14/04/2025	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
6/03/2025	ROSQUITAS X 24 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	48	14/04/2025	5620	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
6/03/2025	ROSQUITAS X 32 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	48	14/04/2025	3115	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
6/03/2025	ROSCON CON AREQUIPE X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1/03/2025	21/03/25	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	

19403

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 8 (10 A 14 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total													SI	NO	
		1246	5617	2400	707	9970	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS					
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA														
6/03/2025	ROSCON CON AREQUIPE X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1/03/2025	21/03/25	5620	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	ROSCON CON AREQUIPE X 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1/03/2025	21/03/25	2410	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
6/03/2025	ROSCON CON AREQUIPE X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1/03/2025	21/03/25	715	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	PAN DE MAIZ X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/03/2025	23/03/2025	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	PAN DE MAIZ X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/03/2025	23/03/2025	5620	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	PAN DE MAIZ X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/03/2025	23/03/2025	2405	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	PAN DE MAIZ X 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/03/2025	23/03/2025	710	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	MANTECADA X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/03/2025	23/03/2025	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19404

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 8 (10 A 14 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total													SI	NO	
		1246	5617	2400	707	9970	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS					
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA														
6/03/2025	MANTECADA X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/03/2025	23/03/2025	5620	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	MANTECADA X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/03/2025	23/03/2025	2405	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	MANTECADA X 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/03/2025	23/03/2025	710	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
6/03/2025	PANELITA CON LECHE CON COCO X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25013	25 MAY 25	9980	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
6/03/2025	LECHE CONDENSADA X 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25003	08 MAY 25	9980	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
7/03/2025	AVENA UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L277	04/06/25	9400	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
7/03/2025	YOGURT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	01AAB1	27 ABR 25	9920	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	11CE3	20/ABR/25	9760	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
7/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT - (UHT)	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L01	03/MAY/25	19900	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

1940S

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 7						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														
	1253	5759	2431	743	10186	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTE	UNIDAD DE MEDIDA												
27/02/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L250732A	13/05/25	70	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
20/02/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	01 MAY 25	70	20 GR		C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
20/02/2025	MANI CON SAL X 15GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	36	15/10/2025	80	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
20/02/2025	GRANOLA CON COCO Y PASA X 25 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	35	12/11/2025	60	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
27/02/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	LA MEJOR	10JG3	18/ABR/25	240	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
27/02/2025	AVENA NATURAL UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L250922A	26/05/25	620	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	

19406

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	277C
FECHA DE ANALISIS:	16 de febrero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	14 de febrero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	04 de junio de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	—	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19407

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápido y Sabroso
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L250922A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	22/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	26/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19668	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	25/02/2025	Fecha de informe	28/02/2025
Fecha de análisis	25/02/2025	Ordenado por	Yertis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	.....	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	.....	Negativa	Negativa
Peroxidasa	.....	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

19408

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0179-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-27
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-27
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-27
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-06
Descripción de la muestra	Pan maiz	Lote: 03032025; FF: 03/03/2025	
Muestra No	AE-MB0179	FV: 23/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	40	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19409

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-1209-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-03-01			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-02-26	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-02-27	HORA	10:20:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-02-27		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-1209-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	25-FEB-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: COCADA DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (+)	25-MAY-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25013
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	19°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 *	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1	100	500
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 *	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1	100	200
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
Búsqueda de Listeria monocytogenes	PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802 *	1	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
Búsqueda de Salmonella spp.	PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023 *	1	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	100	500
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.14 -Postre de leche pasteurizado-"

...aciones

'ANALISIS SUBCONTRATADO

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de items de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el simbolo (+).

- Este informe de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar

- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.

- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.

19410

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 01AP1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 05/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 03/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 01AP1** con fecha de vencimiento 03/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
26/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0302	3.1	0,15	11.41	8.31	-0.530	NEG	NEG

19411

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19412

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0179-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-27
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-27
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febero-27
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-06
Descripción de la muestra	Mantecada	Lote: 03032025; FF: 03/03/2025	
Muestra No	AE-MB0179	FV: 23/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	30	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19413

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 11CE3
FECHA DE PRODUCCIÓN: 28/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 20/04/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 11CE3** con fecha de vencimiento 20/04/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
20/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19414

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19415

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 10JG3
FECHA DE PRODUCCIÓN: 27/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 18/04/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 10JG3** con fecha de vencimiento 18/04/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
21/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19416

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19417

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2504834

Fecha de emisión: 2025-03-08

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Nit	901339625-8
Direccion	CL 12 10 46 BRR CENTRO
Ciudad	LEBRIJA
Responsable	Cesar Augusto Diaz
Cargo	
Tel/Fax	+57316352937
E-mail	panificadoralebrija@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Fecha y Hora	2025-03-04 - 13:46:00
Cadena Custodia	18199
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Roscón con arequipe		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-28	**No. de Muestra**	2504834
Fecha de análisis	2025-02-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	01/03/25	**Fecha Vencimiento (+)**	21/03/2025
Fecha Elaboración (+)	01/03/2025	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

19418

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2504834

Fecha de emisión: 2025-03-08

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

19419

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 01AP1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 05/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 03/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 01AP1** con fecha de vencimiento 03/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
06/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0302	3.1	0,15	11.41	8.31	-0.530	NEG	NEG

19420

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19421

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Chocolate x 200ml L250732A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	11/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	13/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19697	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	12/02/2025	Fecha de informe	15/02/2025
Fecha de análisis	15/02/2025	Ordenado por	Yeris Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,12	0,12-0,16
pH	-----	6,76	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,053	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,2	min 3
Brix	%	13,0	13 a 19
Fosfatasa	-----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	-----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION		
				C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos y organolepticos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986 y microbiologicos según resolucion 1407 de 2022.

Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

19422

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 06 de marzo de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-43032
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-02-28
Hora toma de muestras	09:38:00
Fecha recepcion de muestras	2025-02-28
Hora recepcion de muestras	12:55:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Bodegas Belmonte
Codigo de muestra	MC-1465-25
Nombre	Galleta Rizada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	23.3 ºC
Temperatura de ingreso	23.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	048
Fecha de vencimiento	2025-03-30
Fecha de analisis o siembra	2025-02-28

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquímico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Alsscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología

Fin de informe

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3667 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: alisccа@gmail.com - www.alisccа.com.co Pereira - Colombia

19423

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 06 de marzo de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-43032
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-02-28
Hora toma de muestras	09:38:00
Fecha recepcion de muestras	2025-02-28
Hora recepcion de muestras	12:35:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Bodegas Belmonte
Codigo de muestra	MC-1465-25
Nombre	Galleta Rizada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	23.3 ºC
Temperatura de ingreso	23.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	051
Fecha de vencimiento	2025-03-30
Fecha de analisis o siembra	2025-02-28

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527) 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Depanamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

19424

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO MORA.
LOTE: 01AAB1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 02/03/24
FECHA DE VENCIMIENTO: 27/04/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MORA Lote 01AAB1 con fecha de vencimiento 27-04-24 muestra tomada el dia 27/02/2025 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g	COLIFORMES FECALES <3 NMP/g	MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de YOGURT PROBIOTICO MORA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

19425

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD MIN 1.035	% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)	FOSFATASA (NEG)	%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)	% GRASA MIN 2.8
Característico	1.039	10.19	NEG	0,738	2.8

El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

19426

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 06 de marzo de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-42717
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-02-28
Hora toma de muestras	09:32:00
Fecha recepcion de muestras	2025-02-28
Hora recepcion de muestras	09:45:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-312-25
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.6 °C
Temperatura de ingreso	25.7 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	048
Fecha de vencimiento	2025-04-14
Fecha de analisis o siembra	2025-02-28

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 202
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa feimente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno P-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U.I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel./(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

19427

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-851

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-0839-25-0					
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-02-10					
DATOS GENERALES DEL CLIENTE					
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA		
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772		
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE		
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com		

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-02-08	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ÍTEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-02-08	HORA	11:30:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-02-08		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-0839-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	8-FEB-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	8-MAY-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25003
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20.6°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		
						c	m	M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 *	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-851 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logistico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

19428

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	14 de marzo 2025	**Hora inicio:** 7:30 am	**Hora finalización:** 02:00 pm
Lugar	Calle 28 No. 14 - 58 Barrio centro Unión Temporal NUTRIPAE 25 – Grupo No. 1		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 9 la cual corresponde del 17 al 21 de marzo de 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 7:30 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Jenis Hernández y Laura Isabel Castellanos, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1, la cual se entregarán en la semana 9 de ejecución la cual corresponde su entrega del 17 al 21 de marzo de 2025.

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

1. MENÚS

COMPONENTES	LUNES 17 MENÚ No. 1	MARTES 18 MENÚ No 2	MIERCOLES 19 MENÚ No. 3	JUEVES 20 MENÚ No.4	VIERNES 21 MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	MUFFIN CON SABOR NARANJA	GALLETA ALFAJOR	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

MENÚ No. 1



19429

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA		
			RSA-0030319-2024 		
			CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)		
			CUMPLE		

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L373	14/06/25	200 ml	6.700 unidades	CUMPLE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA		
			RSA-0030319-2024 		
			CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)		
			CUMPLE		

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L31	04/05/25	200 ml	6,700 unidades	CUMPLE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA		
			RSA-0030319-2024 		
			CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)		
			CUMPLE		

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L230	28/05/25	200 ml	6.700 unidades	CUMPLE

19430

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0008855-2020 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN CON SABOR A COCO	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	28/03/2025	40 gramos	1250 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.620 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.425 unidades	CUMPLE
					100 gramos	750 unidades	CUMPLE

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022073-2022 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
DULCE CON LECHE	ALIMENTOS RICOLAC SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LOTE 25002	14 MAY 25	15 gramos	10.030 unidades	CUMPLE

19431

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 2



EL MENU INCLUYE FRUTA PERA, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

BEBIDA LACTEA

ROTULO				LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022230-2022		
							
					CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE SABORIZADA ENTERA UHT LARGA VIDA SABOR A VAINILLA	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L01	03/MAY/25	200 ml	5.025 unidades	CUMPLE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022230-2022
			
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

19432

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE SABORIZADA ENTERA UHT LARGA VIDA SABOR A VAINILLA	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L02	06/MAY/25	200 ml	5.025 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011115-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
TORTA CON SABOR NARANJA	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA DE SANTANDER SAS	A48012	01/04/2025	40 gramos	1250 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.620 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.425 unidades	CUMPLE
					100 gramos	750 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 3



EL MENU INCLUYE FRUTA <u>BANANO</u>, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

19433

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA	CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)
		RSA-0030319-2024 	CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L373	14/06/25	200 ml	6.700 unidades	CUMPLE

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA	CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)
		RSA-0030319-2024 	CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L31	04/05/25	200 ml	6.700 unidades	CUMPLE

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA	CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)
		RSA-0030319-2024 	CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L230	28/05/25	200 ml	6.700 unidades	CUMPLE

19434

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011351-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA ALFAJOR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10032025	09/04/2025	40 gramos	6.860 unidades	CUMPLE
					60 gramos	3.175 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 4



EL MENU INCLUYE FRUTA MANDARINA LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022194-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

19435

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L03AA	27/ABR/25	200 ml	10.050 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011351-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CUCA	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	07/04/2025	40 gramos	1250 Unidades	CUMPLE
					60 gramos	5620 Unidades	CUMPLE
					80 gramos	2425 Unidades	CUMPLE
					100 gramos	750 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 5



19436

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
ROTULO			RSA-0008617-2019  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UAT (UHT)	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A	DISTRIBUCIONES ITALSAN	30JG	04/MAY/25	200 ml	3.350 unidades	CUMPLE

		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
ROTULO			RSA-0008617-2019  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UAT (UHT)	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L13JT	12/MAY/25	200 ml	3.350 unidades	CUMPLE

		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
ROTULO			RSA-0008617-2019  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

19437

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UAT (UHT)	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L04DM1	08/MAY/25	200 ml	3.350 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011098-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA COMBINADA	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/25	40 gramos	1.250 Unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.620 Unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.425 Unidades	CUMPLE
					100 gramos	750 Unidades	CUMPLE

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0015413-2024  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO) BOCADILLO TIPO TUME	ALIMENTOS RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	16 AGO 25	15 gr	10.030 Unidades	CUMPLE

19438

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencias novedades.

- Almacenamiento de productos en cajas sobre estibas a temperatura ambiente con excepción del yogurt que se encuentra almacenado en cuarto frio.

-La fruta de los menús No. 2 (PERA) No. 3 (BANANO) No. 4 (MANDARINA), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del Operador UT NUTRIPAE 25, el envío del formato de verificación de fruta diligenciado, un día antes de la entrega.

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 8						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 28/04/2025
	G1	G2	G3	G4	Cobertura															
	1253	5755	2431	743	10186	RACION INDUSTRIALIZADA														
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTE	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE	REGISTRO	FECHA	TARA	PESO	INGREDIENTE	EMPAQUE	ROTULADO	O.		SI	NO	Responsable de la verificación
7/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT - (UHT)	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L01	03/MAY/25	25	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
25/03/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	25002	07/MAY/25	70	25 GR		C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
25/03/2025	MARACON SALK 15GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES ONG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	36	15/09/2025	90	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
25/03/2025	GRANOLA CON COCOA Y PASAS X25 GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES ONG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	35	12/09/2025	60	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	1003	29/AB/025	80	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	PANELITA CON LECHE CON COCOA 5 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	25013	25/MAY/25	30	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	LECHE CONDENSADA X 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	25003	08/MAY/25	25	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
7/03/2025	YOGURT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	01/A01	27/ABR/25	20	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
7/03/2025	AVENA UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L217	04/06/25	27	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Entrega de microbiológicos de los productos panificados.	UT NUTRIPAE 25	17/03/2025

- **En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa**

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Jenis Hernández	SEB	Apoyo Técnico	Jenis.hernandez@bucaramanga.edu.co	
Laura Isabel Castellanos M.	SEB	Equipo de Apoyo y Supervisión – Nutricionista	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Jhon Mancera	UT NUTRIPAE 25	Coordinador General	Nutripae25@gmail.com	JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ

19439

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 9 (17 A 21 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														2/01/2025
	1241	5612	2420	747	10020	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA												
11/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	30	04/MAY/25	3350	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
11/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	13	12/MAY/25	3350	ML		C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
11/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	04	08/MAY/25	3350	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/03/2025	AVENA UAT - UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L373	14 06 25	6700	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/03/2025	AVENA UAT - UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L31	04 05 25	6700	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/03/2025	AVENA UAT - UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L230	28 05 25	6700	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT - (UHT)	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L01	03/MAY/25	5025	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT - (UHT)	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L02	06/MAY/25	5025	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19440

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 9 (17 A 21 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
	1241	5612	2420	747	10020	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA												
13/03/2025	ROLLITO DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	14 MAY 25	10030	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	BOCADILLO TIPO TUME	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	16 AGO 25	10030	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	GALLETA COMBINADA X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/25	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	GALLETA COMBINADA X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/25	5620	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	GALLETA COMBINADA X 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/25	2425	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x	
13/03/2025	GALLETA COMBINADA X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/25	750	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 9 (17 A 21 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
	1241	5612	2420	747	10020	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA												
13/03/2025	PAN SABOR A COCO X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	28/03/2025	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	PAN SABOR A COCO X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	28/03/2025	5620	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	PAN SABOR A COCO X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	28/03/2025	2425	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	PAN SABOR A COCO X 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	28/03/2025	750	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	MUFFIN SABOR NARANJA X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	01/04/25	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	MUFFIN SABOR NARANJA X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	01/04/25	5620	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	MUFFIN SABOR NARANJA X 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	01/04/25	2425	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
13/03/2025	MUFFIN SABOR NARANJA X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	01/04/25	750	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/03/2025	YOGURT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	03AA	27/04/25	10050	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	

19442

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 9 (17 A 21 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
	1241	5612	2420	747	10020	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA												
14/03/2025	GALLETA CUCA X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	07/04/2025	1250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/03/2025	GALLETA CUCA X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	07/04/2025	5620	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/03/2025	GALLETA CUCA X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	07/04/2025	2425	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/03/2025	GALLETA CUCA X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08032025	07/04/2025	750	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/03/2025	GALLETA ALFAJOR X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10032025	09/04/2025	6860	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/03/2025	GALLETA ALFAJOR X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10032025	09/04/2025	3175	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	

19443

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 8						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
																			2/01/2025
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														
	1253	5759	2431	743	10186	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTE	UNIDAD DE MEDIDA												
7/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT - (UHT)	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L01	03/MAY/25	29	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/02/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	01 MAY 25	70	20 GR		C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/02/2025	MANI CON SAL X 15GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	36	15/10/2025	80	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/02/2025	GRANOLA CON COCO Y PASA X 25 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	35	12/11/2025	60	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	11CE3	20/ABR/25	80	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	PANELITA CON LECHE CON COCO X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25013	25 MAY 25	30	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	LECHE CONDENSADA X 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25003	08 MAY 25	29	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
7/03/2025	YOGURT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	01AAB1	27 ABR 25	20	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
7/03/2025	AVENA UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L277	04/06/25	27	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19444

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	373
FECHA DE ANALISIS:	16 de febrero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	14 de febrero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	14 de junio de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	---	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19445

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	31
FECHA DE ANALISIS:	06 de enero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	04 de enero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	04 de mayo de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v mínimo	2,1	—	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso específico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m mínimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m mínimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19446

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	230
FECHA DE ANALISIS:	3 de febrero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	28 de enero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	28 de mayo de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v mínimo	2,1	---	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso específico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m mínimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m mínimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19447

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0197-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-07
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-07
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-07
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-13
Descripción de la muestra	Pan coco	Lote: 08032025; FF: 08/03/2025	
Muestra No	AE-MB0197	FV: 28/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS
Informe preliminar

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	*En proceso	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

1944B

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-0907-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-02-17			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-02-14	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-02-14	HORA	12:50:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-02-14		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-0907-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	14-FEB-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: ROLLITO DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (+)	14-MAY-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25002
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	19.8°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22nd Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 *	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		

INTERPRETACION DE RESULTADO

EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.1 -Arequipe y manjar blanco-

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de items de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el simbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el item analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al item tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

19449

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 01CE3
FECHA DE PRODUCCIÓN: 07/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 03/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 01CE3** con fecha de vencimiento 03/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
07/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0302	3.1	0,15	11.41	8.31	-0.530	NEG	NEG

19450

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19451

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 02CE3
FECHA DE PRODUCCIÓN: 07/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 06/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 02CE3** con fecha de vencimiento 06/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
07/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0302	3.1	0,15	11.41	8.31	-0.530	NEG	NEG

19452

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19453

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	373
FECHA DE ANALISIS:	16 de febrero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	14 de febrero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	14 de junio de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v mínimo	2,1	—	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso específico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m mínimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m mínimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19454

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	31
FECHA DE ANALISIS:	06 de enero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	04 de enero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	04 de mayo de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v mínimo	2,1	—	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso específico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m mínimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m mínimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Característico	Característico	Cumple
Sabor	Sensorial	Característico	Característico	Cumple
Color	Sensorial	Característico	Característico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Característico	Característico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19455

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	230
FECHA DE ANALISIS:	3 de febrero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	28 de enero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	28 de mayo de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v mínimo	2,1	—	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso específico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m mínimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m mínimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Característico	Característico	Cumple
Sabor	Sensorial	Característico	Característico	Cumple
Color	Sensorial	Característico	Característico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Característico	Característico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19456

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0199-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-07
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-07
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-07
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-13
Descripción de la muestra	Galleta alfajor	Lote: 10032025; FF: 10/03/2025	
Muestra No	AE-MB0199	FV: 09/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19457

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO
MELOCOTÓN.
LOTE: 03AAB1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 06/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 27/04/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MELOCOTÓN Lote 03AAB1 con fecha de vencimiento 27-04-25 muestra tomada el dia 06/03/2025 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g	COLIFORMES FECALES <3 NMP/g	MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de YOGURT PROBIOTICO MORA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

19458

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD MIN 1.035	% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)	FOSFATASA (NEG)	%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)	% GRASA MIN 2.8
Característico	1.039	10.19	NEG	0,738	2.8

El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

19459

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0258-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-07
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-07
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-07
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-14
Descripción de la muestra	Galleta cuca	Lote: 08032025; FF: 08/03/2025	
Muestra No	AE-MB0258	FV: 07/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19460

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 30JG4
FECHA DE PRODUCCIÓN: 07/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 04/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 30JG4** con fecha de vencimiento 04/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
07/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19461

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19462

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 13JT2
FECHA DE PRODUCCIÓN: 07/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 12/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 13JT2** con fecha de vencimiento 12/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
07/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19463

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: __ _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19464

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 04DM1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 07/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 08/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 04DM1** con fecha de vencimiento 08/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
07/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19465

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19466

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505500

Fecha de emisión: 2025-03-14

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-03-12 - 12:56:49
Cadena Custodia	18345
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta combinada		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-07	**No. de Muestra**	2505500
Fecha de análisis	2025-03-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	28 °C
Lote (+)	C42012	**Fecha Vencimiento (+)**	11/04/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

19467

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505500

Fecha de emisión: 2025-03-14

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:	AUTORIZA:
JESUS ARGUELLO CORREA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

19468

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-0956-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-02-20

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-02-18	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-02-18	HORA	12:30:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-02-18		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-0956-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	18-FEB-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: BOCADILLO TIPO TUME	FECHA VENCIMIENTO (+)	16-AGO-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25002
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	19.8°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22nd Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	1000	2000
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 5.4 -Bocadillo-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de items de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el simbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el item analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al item tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuero del limite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el limite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logistico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

19469

Educación / Alimentos Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	21 De marzo 2025	**Hora inicio:** 09:00 am	**Hora final:** 3:00 pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 10 la cual corresponde del 25 al 28 de marzo del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Carlos Reátiga, Giorgy Ríos Moreno, disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del operador UT BGA NUTRIPAE 2025 OPERADOR DEL GRUPO 1, la cual se entregará en la semana 10 de ejecución la cual corresponde su entrega del 25 al 28 de marzo del 2025

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

Nota: Se realiza verificación de productos RI para los días martes a viernes (lunes festivo)

1.**MENÚS SEMANA 2**

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6 LUNES FESTIVO	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	GRANOLA CON COCO Y PASAS	BROWNIE	PONQUE COMBINADO	GALLETA ARCOIRIS
FRUTA		MANZANA COMÚN	DURAZNO	PERA / CIRUELA	
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE				MANI CON PASAS

MENU RI – SEMANA 10 DE EJECUCION					
DIA	Lunes 24 Marzo	Martes 25 Marzo	Miércoles 26 Marzo	Jueves 27 Marzo	Viernes 28 Marzo
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 10	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9
LÁCTEOS	FESTIVO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL		PAN SABOR A QUESO	BROWNIE – PONQUE COMBINADO – GALLETA COMBINADA – PAN SABOR A QUESO – GALLETA ALFAJOR	BROWNIE	PONQUE COMBINADO
FRUTA			MANZANA COMÚN	DURAZNO	PERA / CIRUELA
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE	MANI CON PASAS			

194470

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

- **MENU APROBADO POR ELCOMPONENTE NUTRICIONAL**

A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

MENÚ No. 10



LECHE UHT ENTERA SABOR VAINILLA

ROTULO		**LOTE / FV**	
		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA	RSA-008617-2019
			
		CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)	**CUMPLE**

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA S.A.	DISTRIBUIDORA ITALSAN.	L 04CE	14-05-2025	200 ml	10850 unidades	**CUMPLE**

19471

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA- 0008855-2020
			
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN DE COCO	LA MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	15-03-2025	04-04-/2025	40 gramos	1360 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5940 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2695 unidades	CUMPLE
					100 gramos	865 unidades	CUMPLE

MANI CON PASAS

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA -0014879-2023
			
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MANI CON PASAS	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS.	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	21	29-09-/2025	15 gramos	10140 unidades	CUMPLE

19472

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 7









YOGURT / BROWNIE / PONQUE CONBINADO /GALLETA CONBINADA /PAN SABOR A COCO /GALLETA ALFAJOR (YA ESTA LIBERADA)

EL MENU INCLUYE FRUTA MANZANA LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

YOGURT SABOR A MORA

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		RSA-0008617-2019  RSA-0022194-2022 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT SABOR MORA	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA S.A.	COMERCIALIZA ITALSAN	L 07-AA	04052025	200 ml	10850 unidades	CUMPLE

19473

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADOS DEL CERAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011408-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE): CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
BROWNIE SABOR A CHOCOLATE ESPECIAL	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	COMERCIALIZADORA SAS SANTANDER SAS	15032025	04-04-/2025	40 gramos	1360 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5940 Unidades	CUMPLE
					80 gramos	2695 unidades	CUMPLE
					100 gramos	865 unidades	CUMPLE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011115-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE): CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE CONBINADO DE CHOCOLATE	ALIMENTOS BUENA SIEMBRA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L A 48019	08/04/2025	40 gramos	1.360 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5 940 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.695 unidades	CUMPLE
					100 gramos	865 unidades	CUMPLE

19474

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

PAN SABOR A COCO

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		NSA-0008855-2020  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE DE COCO	ALIMENTOS LA MOLIENDA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	15032025	04/04/2025	40 gramos	1.360 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5 940 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.695 unidades	CUMPLE
					100 gramos	865 unidades	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

19475

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 8



EL MENU INCLUYE FRUTA **DURAZNO** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

LECHE ENTERA UHT

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0008617-2019
			
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA S.A.	DISTRIBUICIONES ITALSAN	L 15AP	15/05/25	200 ml	10850 unidades	CUMPLE

19476

Educación / Alimentos Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
PAE	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011408-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
BROWNIE SABOR A CHOCOLATE ESPECIAL	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	COMERCIALIZADORA SAS SANTANDER SAS	15032025	04-04-/2025	40 gramos	1360 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5940 Unidades	CUMPLE
					80 gramos	2695 unidades	CUMPLE
					100 gramos	865 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 9



EL MENU INCLUYE FRUTA **PERA / CIRUELA** , EL CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

19477

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

AVENA UHT

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0030319-2024 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	PASTERIZADORA GLORIA COLOMBIOA SAS	DISTRIBUIDORA ITALSAN	LOTE 581 C	09/07//2025	200 ml	10.860unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011115-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

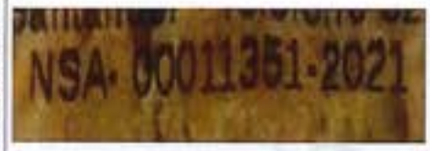
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE CONBINADO DE CHOCOLATE	ALIMENTOS BUENA SIEMBRA	DISTRIBUIDORA ITALSAN	L A 48019	08/04/2025	40 gramos	1.360 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5 940 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.695 unidades	CUMPLE
					100 gramos	865 unidades	CUMPLE

19478

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-00011351-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CASERA	LA MOLIENDA DEL PAN	DISTRIBUIDORA ITALSAN	L 14032025	13042025	60 gramos	180 unidades	CUMPLE

VERIFICACION GALLETA CASERA PARA RPS DIA MIERCOLES CASPIROLETA DE GALLETA

OBSERVACIONES GENERALES:

- **Se reciben certificados de la leche uht la mejor, avena tradicional uht la mejor**
- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica, Almacenado en cajas sobre estibas a temperatura ambiente.
- Pendientes microbiológicos de panificados
- Pendientes microbiológicos de el maní con pasas
- En el menú autorizado semana 2 se evidencia el pan con sabor a queso / y el menu a entregar y evidenciado en bodega operador grupo # 1 es pan con sabor a coco

19479

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendientes microbiológicos de Panificado y Mani con pasas	UT NUTRIPAE 25	10 de abril 2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Carlos Reatiga	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	C.reatiga@bucaramanga.gov.co	Carlos A. Reatiga
Giorgy Rios Moreno	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	griosm@bucaramanga.gov.co	Giorgy Rios M
Cesar Ivan Carrillo	UT NUTRIPAE 25	Auxiliar de Calidad	Nutripae25@gmail.com	Cesar Carrillo

COPIA CONTROLADA

19480

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25



		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 10 (24 A 28 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
		1299	5654	2418	760	10131	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA													
20/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L15	15/MAY/25	10850	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	AVENA UAT - UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L581	09 07 25	5425	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	AVENA UAT - UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L230	28 05 25	5425	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT - (UHT)	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L04	14/MAY/25	10850	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19481

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 10 (24 A 28 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
		1299	5654	2418	760	10131	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA													
20/03/2025	GRANOLA CON COCO Y PASA X 20 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	60	08/12/2025	1310	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	GRANOLA CON COCO Y PASA X 25 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	60	08/12/2025	5660	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	GRANOLA CON COCO Y PASA X 35 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	60	08/12/2025	3185	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	PONQUE COMBINADO DE CHOCOLATE X 40 gr	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48019	04/04/25	1360	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	PONQUE COMBINADO DE CHOCOLATE X 60 gr	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48019	04/04/25	5940	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
20/03/2025	PONQUE COMBINADO DE CHOCOLATE X 80 gr	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48019	04/04/25	2695	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19482

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 10 (24 A 28 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
		1299	5654	2418	760	10131	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA													
20/03/2025	PONQUE COMBINADO DE CHOCOLATE X 100 gr	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48019	04/04/25	865	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	GALLETA COMBINADA X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/2025	50	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	GALLETA COMBINADA X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/2025	280	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	GALLETA COMBINADA X 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/2025	270	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	GALLETA COMBINADA X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42012	11/04/2025	100	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	MANI CON PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21	29/09/25	10140	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	PAN COCO X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15032025	04/04/2025	1360	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	PAN COCO X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15032025	04/04/2025	5940	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	PAN COCO X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15032025	04/04/2025	2695	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	PAN COCO X 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15032025	04/04/2025	865	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19483

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 10 (24 A 28 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total													SI	NO	
		1299	5654	2418	760	10131	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA														
20/03/2025	BROWNIE DE CHOCOLATE ESPECIAL X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15032025	04/04/2025	1360	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	BROWNIE DE CHOCOLATE ESPECIAL X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15032025	04/04/2025	5940	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	BROWNIE DE CHOCOLATE ESPECIAL X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15032025	04/04/2025	2695	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	GALLETA CASERA X 60 G	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	14032025	13042025	180	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	BROWNIE DE CHOCOLATE ESPECIAL X 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15032025	04/04/2025	865	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
21/03/2025	YOGURTH MORA * 200 ML	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	07 AA	04/MAY/2025	10850	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19484

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO REMANENTES RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 9 (17 A 21 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															
		1241	5612	2420	747	10020	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA											SI	NO		
11/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	04	08/MAY/25	170	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			
13/03/2025	AVENA UAT - UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L373	14 06 25	50	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			
13/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT - (UHT)	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L02	06/MAY/25	50	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			
13/03/2025	ROLLITO DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	14 MAY 25	34	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			
13/03/2025	BOCADILLO TIPO TUME	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	16 AGO 25	28	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			
20/02/2025	MANI CON SAL X 15GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	36	15/10/2025	75	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			
20/02/2025	GRANOLA CON COCO Y PASA X 25 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	35	12/11/2025	52	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			
6/03/2025	LECHE CONDENSADA X 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25003	08 MAY 25	29	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			

19485

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO REMANENTES RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 9 (17 A 21 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														2/01/2025
		1241	5612	2420	747	10020	RACION INDUSTRIALIZADA													Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
20/02/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	01 MAY 25	70	20 GR		C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/03/2025	PANELITA CON LECHE CON COCO X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25013	25 MAY 25	30	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
14/03/2025	GALLETA ALFAJOR X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10032025	09/04/2025	3540	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
14/03/2025	GALLETA ALFAJOR X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10032025	09/04/2025	1683	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
14/03/2025	YOGURT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	03AA	27/04/25	60	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19486

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 04CE3
FECHA DE PRODUCCIÓN: 12/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 14/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 04CE3** con fecha de vencimiento 14/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
13/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0302	3.1	0,15	11.41	8.31	-0.530	NEG	NEG

194187

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19488

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0232-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-14
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-14
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-14
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-14
Descripción de la muestra	Pan coco	Lote: 15032025; FF: 15/03/2025	
Muestra No	AE-MB0232	FV: 04/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	40	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

19489

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 25 de Febrero de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21
VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

INFORME DE ANALISIS

Servicio Microbiologico	SMC-43031
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-02-17
Hora toma de muestras	09:38:00
Fecha recepcion de muestras	2025-02-17
Hora recepcion de muestras	12:35:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Bodegas Belmonte
Codigo de muestra	MC-1455-25
Nombre	Maní con pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	23.3 ^{0}C
Temperatura de ingreso	23.1 ^{0}C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	021
Fecha de vencimiento	2025-09-29
Fecha de analisis o siembra	2025-02-18

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Conforme	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodologia aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

19490

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO MORA.
LOTE: 07AAB1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 14/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 04/05/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MORA Lote 07AAB1 con fecha de vencimiento 04-05-25 muestra tomada el dia 14/03/2025 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g	COLIFORMES FECALES <3 NMP/g	MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de YOGURT PROBIOTICO MORA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

19491

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD MIN 1.035	% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)	FOSFATASA (NEG)	%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)	% GRASA MIN 2.8
Característico	1.039	10.19	NEG	0,738	2.8

El producto cumplia con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

Firma: __ _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma:

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

19492

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0233-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-14
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-14
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-14
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-14
Descripción de la muestra	Brownie de chocolate especial	Lote: 15032025; FF: 15/03/2025	
Muestra No	AE-MB0233	FV: 04/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	50	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19493

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506015

Fecha de emisión: 2025-03-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-19 - 12:54:25
Cadena Custodia	18477
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ponque combinado (Chocolate)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-14	**No. de Muestra**	2506015
Fecha de análisis	2025-03-14	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	A48019	**Fecha Vencimiento (+)**	08/04/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

19494

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506015

Fecha de emisión: 2025-03-21

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

19495

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0232-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-14
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-14
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-14
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-14
Descripción de la muestra	Pan coco	Lote: 15032025; FF: 15/03/2025	
Muestra No	AE-MB0232	FV: 04/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	40	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19496

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 15AP3
FECHA DE PRODUCCIÓN: 12/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 15/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 15AP3** con fecha de vencimiento 15/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
13/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19497

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19498

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0233-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-14
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-14
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-14
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-14
Descripción de la muestra	Brownie de chocolate especial	Lote: 15032025; FF: 15/03/2025	
Muestra No	AE-MB0233	FV: 04/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	50	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19499

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	581C
FECHA DE ANALISIS:	16 de febrero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	14 de febrero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	09 de julio de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v mínimo	2,1	—	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso específico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m mínimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m mínimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19500

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506015

Fecha de emisión: 2025-03-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-19 - 12:54:25
Cadena Custodia	18477
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Ponque combinado (Chocolate)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-14	**No. de Muestra**	2506015
Fecha de análisis	2025-03-14	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (*)	A48019	**Fecha Vencimiento (*)**	08/04/25
Fecha Elaboración (*)	N/A	**Proveedor (*)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

19501

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506015

Fecha de emisión: 2025-03-21

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD**

*** FIN DEL INFORME ***

19502

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0229-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-14
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-15
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-15
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-20
Descripción de la muestra	Galleta Casera	Lote: 14032025; FF: 14/03/2025	
Muestra No	AE-MB0229	FV: 13/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19503

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	28 marzo 2025	**Hora inicio:** 10:00 am	**Hora finalización:** 05:00 pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 - Grupo No. 1 - Calle 28 No. 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 11 la cual corresponde del 31 de marzo al 04 de abril del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Yeimi Orozco, Janneth Trujillo, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo No. 1, la cual se entregará en la semana 11 de ejecución la cual corresponde su entrega del 31 de marzo al 04 de abril del 2025.

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

1. MENÚS

COMPONENTES	LUNES 31	MARTES 01	MIERCOLES 02	JUEVES 03	VIERNES 04
	MENÚ No. 11	MENÚ No 12	MENÚ No. 13	MENÚ No.14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	CHOCOBANANO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA

A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

MENÚ No. 11



COPIA CONTROLADA

19504

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0021427-2022  CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE UAT –(UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	L251112B	08/06/25	200 ml	10.200 unidades	CUMPLE

BEBIDA LACTEA – REMANENTE EN BODEGA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022230-2022  CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT –(UHT)	PASTEURIZADORA LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L04	14/MAY/25	200 ml	770 unidades	CUMPLE

19505

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0011115-2021 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)	CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE COMBINADO (CHOCOLATE Y BANANO)	CENTRO PRODUCCION BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	A48026	15/04/25	40 gramos	1.310 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.760 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.410 unidades	CUMPLE
					100 gramos	770 unidades	CUMPLE

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA	RSA-0022073-2022 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)	CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
PANELITA DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	25005	06/ SEP / 25	15 gramos	10.235 unidades	CUMPLE

DULCE / POSTRE – REMANENTE EN BODEGA

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA	RSA-0022073-2022 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)	CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
PANELITA DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	25005	06/ SEP / 25	15 gramos	30 unidades	CUMPLE

19506

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 12



EL MENU INCLUYE FRUTA PERA, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT - (UHT) MARCA MR QUICK	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A	L251151B L251121B	12/06/25 09/06/25	200 ml	8.200unidades 5.425 unidades	CUMPLE

BEBIDA LACTEA –REMANENTE EN BODEGA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0030319-2024  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT -(UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L 581	09/07/25	200 ml	5.760 unidades	CUMPLE

19507

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011115-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MUFFIN SABOR A VAINILLA	CENTRO PRODUCCION BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	A48026	15/04/25	40 gramos	1.310 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.760 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.410 unidades	CUMPLE
					100 gramos	770 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 13



NOTA: PARA EL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJE PARA EL NIVEL EDUCATIVO SECUNDARIA Y MEDIA SE SUMINISTRA DOS (2) UNIDADES DE 40 GRAMOS.
EL MENU INCLUYE FRUTA BANANO, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0008617-2019  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UAT (UHT)	PASTEURIZADORA LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L28	24 / MAY /25	200 ml	10.200 unidades	CUMPLE

19508

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA –REMANENTE EN BODEGA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0008617-2019 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UAT (UHT)	PASTEURIZADORA LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L15	15 / MAY / 25 /	200 ml	880 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSAD11I67315 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	DEL CERRO S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L308725 /	17/ABR/2025 /	40 gramos	1.315 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.760 unidades	CUMPLE
					80 gramos	6.336 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 14



NOTA: EN EL MOMENTO DE LA VISITA NO SE EVIDENCIA LA BEBIDA YOGURT, POR LO QUE QUEDA PENDIENTE SU VERIFICACIÓN EN BODEGA

EL MENU INCLUYE FRUTA **MANDARINA** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

COPIA CONTROLADA

19509

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA – 0011351-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CASERA	MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	21032025	20/04/2025	40 gramos	1.310 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.760 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.410 unidades	CUMPLE
					100 gramos	770 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 15



BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT - (UHT) MARCA MR QUICK	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	L251151B L251121B	12/06/25 09/06/25	200 ml	8.200unidades 5.425 unidades	CUMPLE

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA –REMANENTE EN BODEGA

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		RSA-0030319-2024 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT -(UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L 581	09/07/25	200 ml	5.760 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		NSA – 0011351-2021 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	22032025	21/04/2025	40 gramos	1.310 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.760 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.410 unidades	CUMPLE
					100 gramos	770 unidades	CUMPLE

DULCE / POSTRE

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		NSA-0011211-2021 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
BOCADILLO DE GUAYABA	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L703	10/10/2025	15 gramos	10.250 unidades	CUMPLE

19511

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencia los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencias novedades. Almacenado en cajas sobre estibas a temperatura ambiente.

-La fruta de los menús No. 12 (PERA) No. 13 (BANANO) No. 14 (MANDARINA), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del Operador UT NUTRIPAE 25, el envío del formato de verificación de fruta diligenciado, un día antes de la entrega.

-Queda pendiente la verificación de la bebida Yogurt, del menú No. 14

-Se adjunta certificados microbiológicos de la Bebida Avena y leche saborizada chocolate de la marca MR QUICK

-Se adjunta certificado de calidad de la panelita de leche

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente los certificados microbiológicos de los panificados	UT NUTRIPAE 25	31 de marzo 2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Yeimi Orozco	SEB-PAE	Profesional Apoyo Técnico	ycorozcoo@bucaramanga.gov.co	
Janneth Trujillo	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera Rodríguez	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

COPIA CONTROLADA

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 11 (31 DE MARZO A 04 DE ABRIL 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															2/01/2025
	1307	5752	2408	760	10227	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA													
27/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L28	24/MAY/25	10200	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L251151B	12 06 25	8200	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L251121B	09 06 25	5425	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L2511128	08 06 25	10200	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE X 40 gr	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	22032025	21/04/2025	1310	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE X 60 gr	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	22032025	21/04/2025	5760	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE X 80 gr	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	22032025	21/04/2025	2410	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 11 (31 DE MARZO A 04 DE ABRIL 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															
		1307	5752	2408	760	10227	RACION INDUSTRIALIZADA														
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
27/03/2025	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE X 100 gr	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	22032025	21/04/2025	770	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
27/03/2025	GALLETA CASERA X 40 gr	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21032025	20/04/2025	1310	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
27/03/2025	GALLETA CASERA X 60 gr	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21032025	20/04/2025	5760	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
27/03/2025	GALLETA CASERA X 80 gr	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21032025	20/04/2025	2410	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
27/03/2025	GALLETA CASERA X 100 gr	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21032025	20/04/2025	770	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
27/03/2025	MUFFIN SABOR VAINILLA X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48028	15/04/25	1310	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
27/03/2025	MUFFIN SABOR VAINILLA X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48026	15/04/25	5760	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
27/03/2025	MUFFIN SABOR VAINILLA X 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48026	15/04/25	2410	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 11 (31 DE MARZO A 04 DE ABRIL 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															
		1307	5752	2408	760	10227	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA														
27/03/2025	MUFFIN SABOR VAINILLA X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48026	15/04/25	770	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	PONQUE COMBINADO (CHOCOLATE Y BANANO) X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48026	15/04/25	1310	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	PONQUE COMBINADO (CHOCOLATE Y BANANO) X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48026	15/04/25	5760	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	PONQUE COMBINADO (CHOCOLATE Y BANANO) X 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48026	15/04/25	2410	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	PONQUE COMBINADO (CHOCOLATE Y BANANO) X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48026	15/04/25	770	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/03/2025	BOCADILLO DE GUAYABA	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	703	10/10/2025	10250	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/03/2025	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	388725	17/ABR/25	1307	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/03/2025	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	388725	17/ABR/25	5752	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/03/2025	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE X 80 GR (SE ENTREGAN 2 UNIDADES DE 40 GR)	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	388725	17/ABR/25	6336	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/03/2025	PANELITA CON LECHE X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25005	06/SEP/25	10235	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19515

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 10 (24 A 28 DE MARZO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
		1299	5654	2418	760	10131	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA													
20/03/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VAINILLA UAT - (UHT)	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L04	14/MAY/25	770	UN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	AVENA UAT - UHT	ALGARRA	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L581	09 07 25	5760	UN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
20/03/2025	LECHE ENTERA UHT	LA MEJOR	DISTRIBUCIONES ITALSAN	L15	15/MAY/25	880	UN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
8/03/2025	PANELITA CON LECHE X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25005	06 SEP 25	30	UN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19516

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Chocolate x 200ml L2511128	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	11/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	08/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19706	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	07/03/2025	Fecha de informe	08/03/2025
Fecha de análisis	07/03/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,12	0,12-0,16
pH	-----	6,76	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,053	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,2	min 3
Brix	%	13,0	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION		
				C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aeroblosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaeroblosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aeroblosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaeroblosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquímicos y organolepticos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986 y microbiologicos según resolucion 1407 de 2022.

Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 04AP2
FECHA DE PRODUCCIÓN: 12/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 14/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA SABORIZADA VAINILLA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 04AP2** con fecha de vencimiento 14/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
13/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0302	3.1	0,15	11.41	8.31	-0.530	NEG	NEG

19518

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19519

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506637

Fecha de emisión: 2025-03-28

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-03-26 - 11:54:47
Cadena Custodia	18600
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Poque combinado (chocolate y banano)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-21	**No. de Muestra**	2506637
Fecha de análisis	2025-03-21	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	28 °C
Lote (+)	A48026	**Fecha Vencimiento (+)**	15/04/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

19520

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506637

Fecha de emisión: 2025-03-28

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

19521

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-1549-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-03-14			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-03-11	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-03-11	HORA	14:48:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-03-11		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-1549-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	11-MAR-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: PANELITA DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (+)	6-SEP-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25005
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20.2°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Enterobacterias	ISO 21528-2:2017 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	<10	300
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Búsqueda de Salmonella spp.	PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023 *	1	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente'	NO APLICA	/25 g o mL	0		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 6.2 -Caramelo blando-"

Observaciones

'ANÁLISIS SUBCONTRATADO

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgada por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el simbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico

APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logistico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

19522

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT lér Quick x 200ml L2511518	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	20/03/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	12/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19795	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	10/03/2025	Fecha de informe	22/03/2025
Fecha de análisis	10/03/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Caracteristico	Caracteristico
Color	Normal	Normal
Sabor	Caracteristico	Caracteristico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C . No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L.
Coordinadora de Calidad

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero C.
Microbiologa.

19523-

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2511218	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	19/03/2025	Lugar de muestreo	Línea UHT
Fecha de Vencimiento	09/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19792	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	07/03/2025	Fecha de informe	21/03/2025
Fecha de análisis	07/03/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,065
% Grasa	%	1,4	min 1,5
° Brix	%	13,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

19524

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	581C
FECHA DE ANALISIS:	16 de febrero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	14 de febrero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	09 de julio de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v mínimo	2,1	—	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso específico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m mínimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m mínimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19525

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506638

Fecha de emisión: 2025-03-28

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-03-26 - 11:54:47
Cadena Custodia	18600
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin sabor a vainilla		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-21	**No. de Muestra**	2506638
Fecha de análisis	2025-03-21	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	28 °C
Lote (+)	A48026	**Fecha Vencimiento (+)**	15/04/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

19526

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506638

Fecha de emisión: 2025-03-28

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:



JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

19527

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 28AP1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 15/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 24/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrologia).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 28AP1** con fecha de vencimiento 24/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
15/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19528

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19529

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 15AP3
FECHA DE PRODUCCIÓN: 12/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 15/05/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 15AP3** con fecha de vencimiento 15/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
13/03/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19530

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19531

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0262-25

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Carrera 49 # 165-45	Fecha toma de muestra	2025-marzo-21
Responsable	Iliana Ramírez	Fecha de recepción	2025-marzo-21
Teléfono	318 8030431	Fecha de análisis	2025-marzo-21
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2025-marzo-28
Descripción de la muestra	Ponqué con cobertura de chocolate	Lote: 308725	
Muestra No	AE-MB0262	FV: 17/04/2025	

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
			Res. 1407 de 2022		
Recuento de Mohos	UFC/g	70	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Recuento de *E. coli*	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.
Director Técnico

19532

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0258-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-21
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-21
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-21
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-28
Descripción de la muestra	Galleta casera	Lote: 21032025; FF: 21/03/2025	
Muestra No	AE-MB0258	FV: 20/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19533

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	**RESULTADO DE ANALISIS**	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2511518	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	20/03/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	12/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19795	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	10/03/2025	Fecha de informe	22/03/2025
Fecha de análisis	10/03/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Caracteristico	Caracteristico
Color	Normal	Normal
Sabor	Caracteristico	Caracteristico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,038	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,4	min 1,8
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION c	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

19534

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2911218	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	19/03/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	09/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19792	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	07/03/2025	Fecha de informe	21/03/2025
Fecha de análisis	07/03/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,056	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,4	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 18
Fosfatasa	-----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	-----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA NICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

19535

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
SABOR:	TRADICIONAL
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	581C
FECHA DE ANALISIS:	16 de febrero de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	14 de febrero de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	09 de julio de 2025

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v mínimo	2,1	—	2,4%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,031	1,034	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso específico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,09	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,50	6,75	6,55	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m mínimo			9,80	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m mínimo	10,90	**	12,2	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	1230ID15:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L230IA16:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L230MB18:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L230MC18:47	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L230FD20:46	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19536

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0260-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-21
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-21
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-21
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-28
Descripción de la muestra	Galleta de chips de chocolate	Lote: 22032025; FF: 22/03/2025	
Muestra No	AE-MB0260	FV: 21/04/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19537

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de febrero de 2025

INFORME DE ANALISIS

CODIGO: C-F-TZ-21
VERSION: 02 VIGENTE
DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico SMC-36980

Empresa PRODUCTOS SAN VALENTIN 13956347-0

Direccion Av. 30 Agosto # 46-36

Solicitante Wilson Aldana

Telefono 3114807910 3178830216

Fecha toma de muestras 2025-02-17

Hora toma de muestras 16:350:00

Fecha recepcion de muestras 2025-02-17

Hora recepcion de muestras 14:19:00

Causa del analisis Control de calidad

Responsable toma de muestras El cliente

Procedencia Planta de producción Vélez

Codigo de muestra Santander MC-5418-236

Nombre Bocadillo de guayaba

Proveedor o encargado producto san Valentin

Temperatura de ingreso 27.5 °C **Cantidad de muestra** 800 g

Lote 703

Fecha de produccion 2025-01-26

Fecha de vencimiento 2025-10-10

Fecha de analisis o siembra 2025-02-17

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolucion 3929/2013 Bocadillo de fruta
Recuento de mohos y levaduras	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	2000 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos de los análisis SE ENCUENTRAN dentro de los valores establecidos por la normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 172 de Febrero 4 de 2022.
Alisca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los métodos de análisis empleados corresponden a los avalados por INVIMA, ICONTEC y STANDARD METHODS, vigentes. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio Resolución 017 de 2012 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural Articulo 13. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información su ministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta U:Incertidumbre Expandida.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Constanza Irene Acevedo Bañol
Microbióloga
Directora Técnica de Microbiología

Fin de informe

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: alisccа@gmail.com - www.alisccа.com.co Pereira - Colombia

19538

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.21 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de salud y protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan

ANEXO No.32

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Tècnica No.21 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 10 de abril de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

19539

Bucaramanga, Santander 10 de abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldia Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024. Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.21: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.21: FASE OPERACIONAL:** *Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de salud y protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, para la ejecución correspondiente al mes de marzo de 2025 se realizó la entrega de alimentos para las modalidades CAJMPS (Complemento Alimentario Jornada mañana preparado en sitio, CAJTPS (Complemento Alimentario Jornada Tarde preparado en sitio, CAJMRI (Complemento Alimentario Jornada mañana Ración Industrializada, CAJTRI (Complemento Alimentario Jornada tarde Ración Industrializada y APS (Almuerzo Preparado en Sitio) los cuales cumplen con la normatividad vigente de etiquetado para los alimentos cuyo proceso aplica la resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes que la modifiquen, sustituyan o adicionen acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

19540

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.22 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la resolución 719 de 2014 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas e los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades en servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice del Municipio. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua,

ANEXO No.33

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación Técnico No.22, con fecha de generación el 10 de abril de 2025.
- ✓ Cronograma de muestreo Microbiológico

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

19541

Bucaramanga, Santander 11 de abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.22: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.22: FASE OPERACIONAL:** *Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la resolución 719 de 2014 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas e los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades en servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice del Municipio. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua,*

La Unión Temporal Nutripae 25, en la fase de alistamiento presento el plan de muestreo microbiológico con el fin de ser aplicado en la modalidad de atención Ración Preparado en Sitio y de Bodega. El cual fue aprobado el 31 de enero de 2025 y refiere toma de muestras para el análisis microbiológico de: (muestreo manipuladoras, superficies, ambientes, agua y producto terminado) y fisicoquímicos de agua; el cual establece la toma de muestra de forma bimestral en una (1) sede educativa en la modalidad Ración Preparada en Sitio y Bodega.
La anterior información se presentó en la etapa de alistamiento en la obligación técnica No22 de la fase de operacional anexo No.33 del informe No.1 presentado en el mes de enero de 2025.

De acuerdo con el cronograma establecido y aprobado la toma de muestreo microbiológico se realiza en los meses de febrero, abril, julio, septiembre y noviembre de 2025.

Por lo anterior y en cumplimiento al cronograma de la presente obligación la próxima toma de muestreo microbiológico y fisicoquímico se realiza en el mes de abril de 2025.

Atentamente;

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

19542

	CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO: SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD RPS - BODEGA					CODIGO:	CMMF
						VERSION:	1
	MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25		FECHA:	10/01/2025

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	LUGAR	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Manos **Ambiente:** Àrea de Ensamble **Superficie:** Mesa de Ensamble **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquìmica **Alimentos:** 2 Derivados cereal de acuerdo al menù y 2 Làcteos de acuerdo al menù.	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:** Análisis microbiologico según normatividad vigente **Análisis fisicoquímico en agua:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	BODEGA -CALLE 28 No.14-58 BARRIO GIRARDOT	X	X	X	X	X

MODALIDAD RPS

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Frotis de Manos **Ambiente:** Àrea de Preparaciòn **Superficie:** Meson **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquìmica **Alimentos:** Proteìna, Bebida - Jugo y Ensalada de acuerdo con el menù del dia	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:** Análisis microbiologico según normatividad vigente **Análisis fisicoquímico:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	I.E. CAMPO HERMOSO	SEDE A	X				
2			I.E. CAMACHO CARREÑO	PRINCIPAL		X			
3			I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA	SEDE B			X		
4			I.E VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL				X	
5			I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A					X

19543

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.23 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Municipio, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración.

ANEXO No.34

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación Técnico No.23, con fecha de generación el 10 de abril de 2025

- ✓ Cronograma de muestreo Microbiológico

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

1544

Bucaramanga, Santander 11 de abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.23: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.231: FASE OPERACIONAL:** *Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Municipio, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración.*

La Unión Temporal Nutripae 25, en la fase de alistamiento presento el plan de muestreo microbiológico con el fin de ser aplicado en la modalidad de atención Ración Preparado en Sitio y de Bodega. El cual fue aprobado el 31 de enero de 2025 y refiere toma de muestras para el análisis microbiológico de: (muestreo manipuladoras, superficies, ambientes, agua y producto terminado) y fisicoquímicos de agua; el cual establece la toma de muestra de forma bimestral en una (1) sede educativa en la modalidad Ración Preparada en Sitio y Bodega.
La anterior información se presentó en la etapa de alistamiento en la obligación técnica No22 de la fase de operacional anexo No.33 del informe No.1 presentado en el mes de enero de 2025.

De acuerdo con el cronograma establecido y aprobado la toma de muestreo microbiológico se realiza en los meses de febrero, abril, julio, septiembre y noviembre de 2025.

Por lo anterior y en cumplimiento al cronograma de la presente obligación la próxima toma de muestreo microbiológico y fisicoquímico se realiza en el mes de abril de 2025.

Atentamente;

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

19545

	CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO: SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD RPS - BODEGA					CODIGO:	CMMF
						VERSION:	1
	MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25		FECHA:	10/01/2025

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	LUGAR	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Manos **Ambiente:** Àrea de Ensamble **Superficie:** Mesa de Ensamble **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquimica **Alimentos:** 2 Derivados cereal de acuerdo al menù y 2 Làcteos de acuerdo al menù.	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:** Análisis microbiologico según normatividad vigente **Análisis fisicoquimico en agua:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	BODEGA -CALLE 28 No.14-58 BARRIO GIRARDOT	X	X	X	X	X

MODALIDAD RPS

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Frotis de Manos **Ambiente:** Àrea de Preparaciòn **Superficie:** Meson **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquimica **Alimentos:** Proteina, Bebida - Jugo y Ensalada de acuerdo con el menù del dia	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:** Análisis microbiologico según normatividad vigente **Análisis fisicoquimico:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	I.E. CAMPO HERMOSO	SEDE A	X				
2			I.E. CAMACHO CARREÑO	PRINCIPAL		X			
3			I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPÙBLICA DE COLOMBIA	SEDE B			X		
4			I.E VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL				X	
5			I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A					X

19546

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.24 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Conservar muestras testigo, en la de principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de estos, las cuales deben ser identificas con el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho, éstas deben ser congeladas para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse, la cual debe ser una por semana en las sedes principales. (solo aplica para ración para preparar en sitio).

ANEXO No.35

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación Técnico No.24, con fecha de generación el 10 de abril de 2025
- ✓ Registro fotográfico de toma de contramuestras en las sedes educativas

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

19547

Bucaramanga, Santander 10 de abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024. Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.24: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.24: FASE OPERACIONAL:** *Conservar muestras testigo, en la de principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de estos, las cuales deben ser identificas con el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho, éstas deben ser congeladas para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse, la cual debe ser una por semana en las sedes principales. (solo aplica para ración para preparar en sitio).*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, durante la ejecución y despacho de alimentos del mes de marzo de 2025 se realiza toma de contramuestra de los alimentos entregados en la Modalidad de atención APS (Almuerzo Preparado en Sitio), estas se almacenan en la misma sede educativas, actividad realizada por el personal manipulador de alimentos y se almacenan las contramuestras de los alimentos según el menú preparado cada día tales como *alimentos proteicos, ensaladas y bebidas,* por un tiempo de setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación. Estas se encuentran debidamente identificadas o rotuladas cuya información contiene ***el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho.***

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

INFORME MENSUAL

1954

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN FRANCISCO DE ASIS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS RPS NIVEL 1 -2-3-4



INFORME MENSUAL

19549

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO DE PAULA SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS RPS NIVEL 1 -2



INFORME MENSUAL

19550

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CAMACHO CARREÑO		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS RPS NIVEL 1 -2-3-4



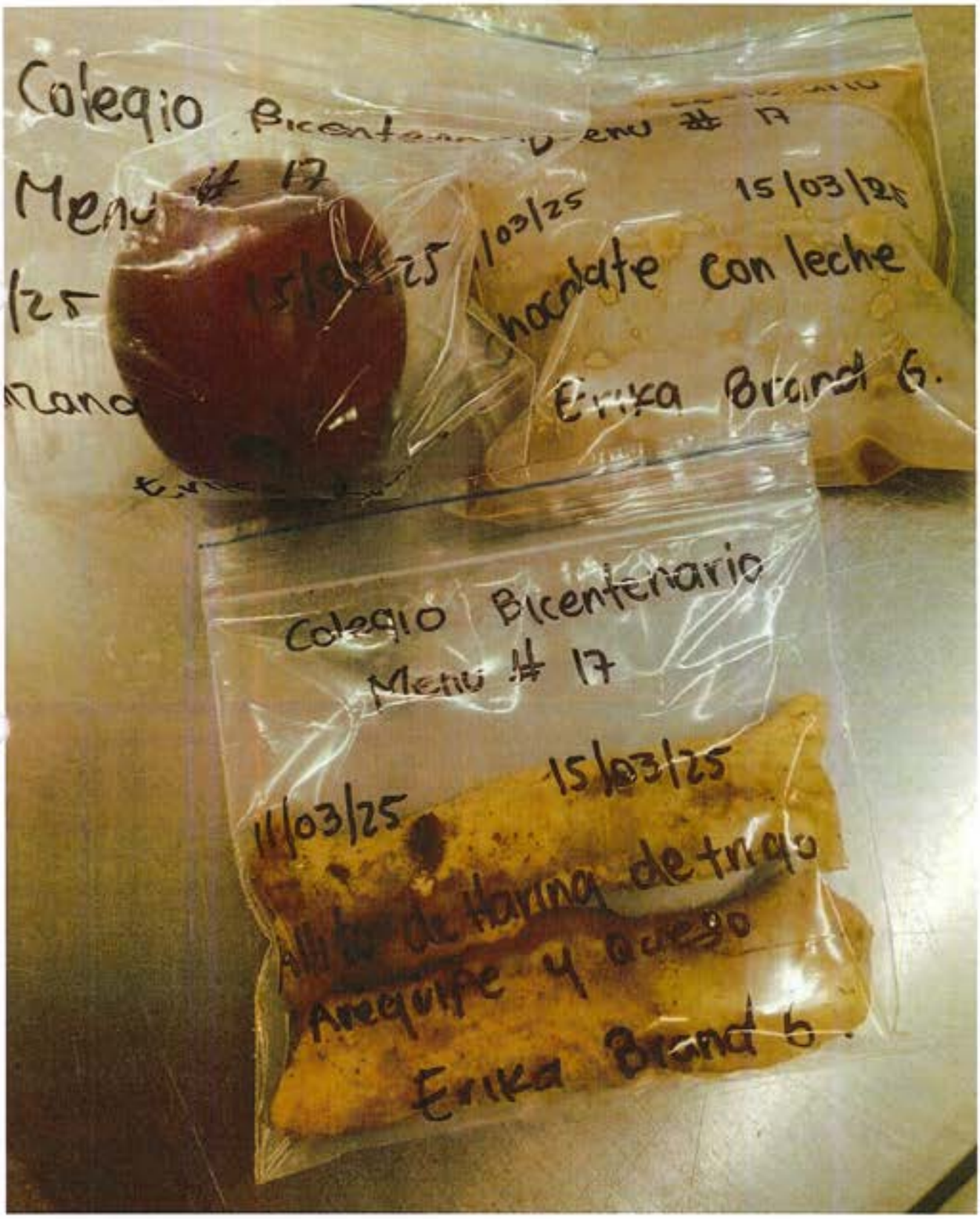
INFORME MENSUAL

1955

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	BICENTENARIO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM-JT	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS JM-JT NIVEL --2



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

19552

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BICENTENARIO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM-JT	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS JM-JT NIVEL --2



19553

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	BICENTENARIO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM-JT	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS JM-JT NIVEL - -2



INFORME MENSUAL

19554

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	BICENTENARIO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM-JT	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS JM-JT NIVEL --2



INFORME MENSUAL

19555

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BICENTENARIO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM-JT	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS JM-JT NIVEL -2



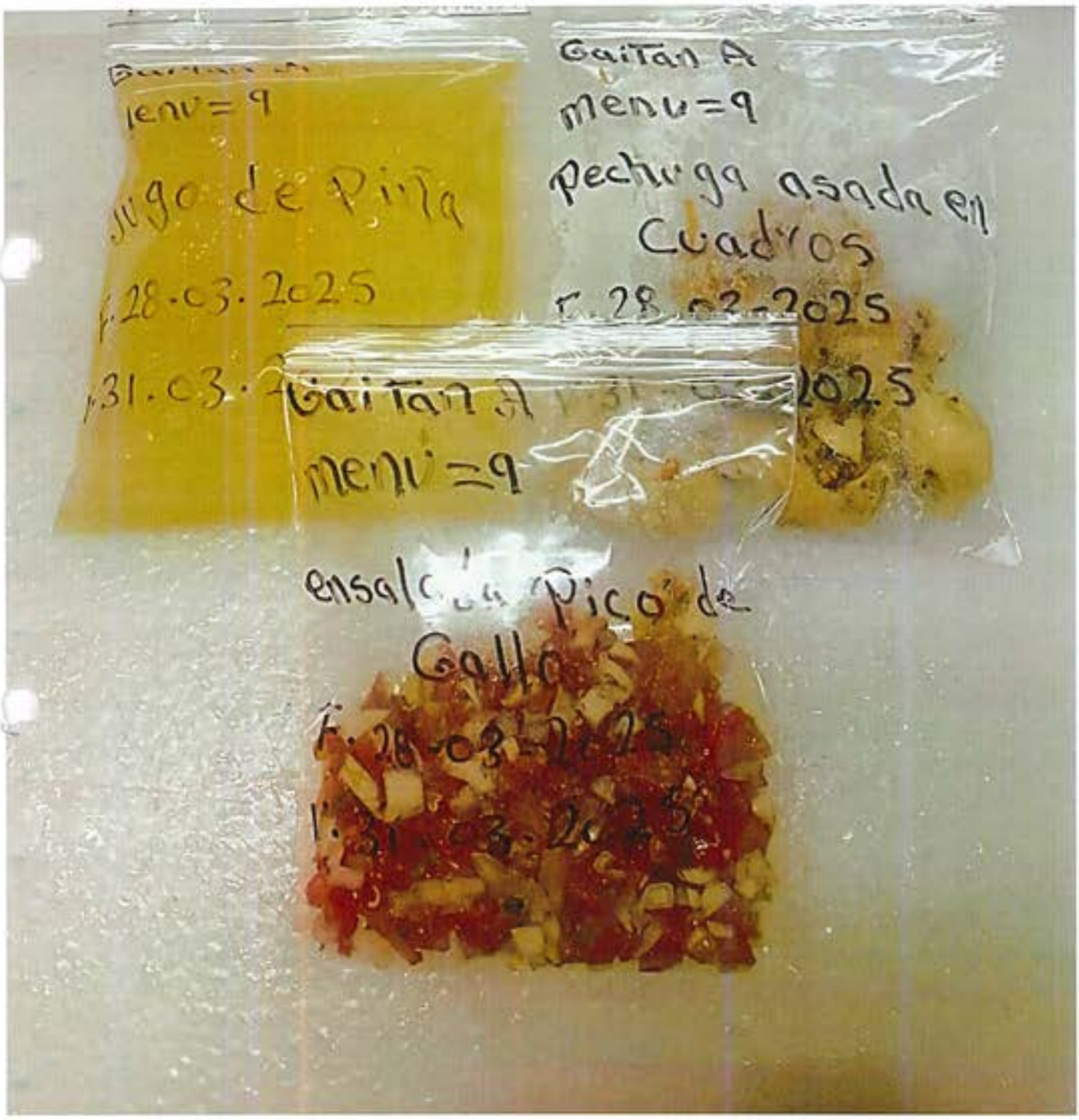
19556

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	MARZO 2025

CONTRAMUESTRAS RPS NIVEL 1 -2



19557

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION NUTRICIONAL No.25 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

El operador del programa deberá realizar por escrito a la entidad con un mínimo de 3 días hábiles de anticipación la autorización del intercambio, el cual deberá ser acompañada una justificación y la evidencia en las cantidades y frecuencias, tal como se encuentra establecido en la resolución 03335 de 2021.

ANEXO No.36

- ✓ Soportes de solicitud y su respectiva aprobación de intercambios, realizadas en la ejecución del mes de marzo de 2025.

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

19558

Bucaramanga, 6 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 4. Intercambio RI Fruta – Semana 7 (3 al 7 de marzo de 2025)

Cordial Saludo,

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio del producto mandarina programado para consumo en el menú No.14; se cambie por el producto MANZANA alimento que se encuentra aprobado dentro de la lista de intercambio.

La presente solicitud se realiza debido a que:

- La fruta MANDARINA que se encuentra en el menú No.14, no cuenta con disponibilidad para entrega en las cantidades requeridas para la ejecución

		UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25					
		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE					
		MODALIDAD:	RACION INDUSTRIALIZADA	CICLO No.:	2	NÚMERO DE INTERCAMBIO:	4 DE 6
COMPONENTE DE INTERCAMBIO:		FRUTA	PRODUCTO PROGRAMADO:	MANDARINA	PRODUCTO ENTREGADO:	MANZANA	MOTIVO DEL INTERCAMBIO
SEMANA DE EJECUCIÓN	FECHA DE SEMANA DE EJECUCIÓN	COMPONENTES	MENÚ PROGRAMADO		MENÚ EJECUTADO		
			FECHA:	7/03/2025	FECHA:	7/03/2025	
			MENÚ No:	14	MENÚ No:	14	
7	3 AL 7 MARZO DE 2025	LACTEO	YOGURT		YOGURT		DISPONIBILIDAD DE LA FRUTA
		DERIVADO CEREAL	GALLETA CASERA		GALLETA CASERA		
		DULCE					
		FRUTA	MANDARINA		MANZANA		
REALIZADO POR:		PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA			NUTRICIONISTA DIETISTA:	MND 05772	

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda
Nutricionista.

19559

Riatigui FRUVER

Bucaramanga, 6 de marzo de 2025

CERTIFICADO

Queremos manifestar que actualmente no contamos con stock para el día de hoy de la fruta mandarina (157 gr) en las cantidades, calidad y gramajes solicitados por lo tanto, nos es imposible poder atender su solicitud, sugerimos cambiar el pedido para el día de hoy por manzana (120 gr) ya que esta fruta actualmente cumple con todas las condiciones técnicas solicitadas para el Programa de Alimentación Escolar del departamento de Santander y se encuentran disponibles para despachar de acuerdo a su solicitud.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Agradezco su valiosa colaboración

Atentamente,

MAURICIO RIATIGUI MORENO
CC: 91.496.911
VIA PALENQUE CAFÉ MADRID # 44 - 96

19560

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

4. Intercambio RI FRUTA – Semana 7 (3 al 7 de marzo de 2025)

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 6 de marzo de 2025, 10:45
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: silvio.samper@bucaramanga.edu.co, n.d.paolasepulveda@gmail.com

Bucaramanga, 6 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 4. Intercambio RI FRUTA – Semana 7 (3 al 7 de marzo de 2025)

Cordial Saludo,

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio del producto mandarina programado para consumo en el menú No.14; se cambie por el producto MANZANA alimento que se encuentra aprobado dentro de la lista de intercambio.

La presente solicitud se realiza debido a que:

- La fruta MANDARINA que se encuentra en el menú No.14, no cuenta con disponibilidad para entrega en las cantidades requeridas para la ejecución

MENÚ No. 14 Viernes 7 Marzo	**MENÚ No. 14 Viernes 7 Marzo**
YOGURT	YOGURT
GALLETA CASERA	GALLETA CASERA
MANDARINA	MANZANA

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot
Proyectò: Paola Carolina Sepulveda - Nutricionista

19561

2 adjuntos

4. Intercambio RI Cereal Semana 7 (3 al 7 marzo de 2025).pdf
198K

INTERCAMBIO DE FRUTA RIATIGUI (1).pdf
21K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 6 de marzo de 2025, 15:45
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, scsamper@bucaramanga.gov.co

Bucaramanga, Marzo 6 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
rreo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A SOLICITUD DE INTERCAMBIO DE FRUTA EN LA MODALIDAD RI / Semana 7 de ejecución 3 al 7 de Marzo 2025.

Atendiendo su solicitud del día de hoy 6 de Marzo en la cual informa la novedad relacionada con la no disponibilidad de la fruta MANDARINA para entrega en el Menú 14 el día viernes 7 de marzo con opción de entrega de fruta MANZANA.

Su solicitud se considera viable al verificar que no se genera afectación del aporte nutricional y desde el componente nutricional prima la entrega de todos los componentes de la Ración Industrializada en óptimas condiciones de calidad e inocuidad para el momento del consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios.

ONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** del intercambio de la fruta MANDARINA por MANZANA para entrega en el Menú # 14 de la modalidad RI, semana 7 de ejecución el día viernes 7 de Marzo 2025.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, el menú aprobado queda de la siguiente manera.

MENÚ No. 14
YOGURT
GALLETA CASERA
MANZANA

Cordialmente,
Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

19562

Proyectó:
Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE
Silvio Samper - ND - Equipo PAE

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: jueves, 6 de marzo de 2025 10:55
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: 4. Intercambio RI FRUTA – Semana 7 (3 al 7 de marzo de 2025)

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenos días Laura,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

[El texto citado está oculto]

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente

19563

Bucaramanga, 6 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 5. Intercambio RI Lácteo – Semana 8 (10 al 14 de marzo de 2025)

Cordial Saludo,

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio del producto lácteo AVENA UHT programado para consumo en el menú No.16 y menú No.18 el día lunes 10 y miércoles 12 de marzo de 2025 respectivamente; se cambie por el producto LECHE SABORIZADA UHT alimento que se encuentra aprobado dentro de la lista de intercambio.

La presente solicitud se realiza debido a que:

- El proveedor que se realizó el pedido de lácteos de Avena (para dos días) el día 26 de febrero de 2025, reportó que no ha logrado despachar el pedido, el cual procede de la ciudad de Cali, en donde la zona se encuentra en un paro de ARROCEROS, impidiendo así el despacho de mercancías y movilización hacia el oriente del país
- Una vez recibida la notificación se procede a solicitar el producto AVENA UHT a otro proveedor. Donde nos referencian que por el tiempo tan corto de la solicitud no alcanzan a producir la cantidad que se requiere, y cuentan con la disponibilidad de diez mil (10.000) unidades de avena, es decir para la entrega de un día de los dos programados.
- El proveedor cuenta con la disponibilidad para entrega de LECHE SABORIZADA UHT, este producto se intercambia por la AVENA UHT que se encuentra en el menú No.18.

		UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25					
		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE					
		MODALIDAD:	RACION INDUSTRIALIZADA	CICLO No.:	2	NÚMERO DE INTERCAMBIO:	5 DE 6
COMPONENTE DE INTERCAMBIO:		LACTEO	PRODUCTO PROGRAMADO:	AVENA UHT	PRODUCTO ENTREGADO:	LECHE SABORIZADA UHT	MOTIVO DEL INTERCAMBIO
SEMANA DE EJECUCIÓN	FECHA DE SEMANA DE EJECUCIÓN	COMPONENTES	MENÚ PROGRAMADO		MENÚ EJECUTADO		
			FECHA:	12/03/2025	FECHA:	12/03/2025	
			MENÚ No:	18	MENÚ No:	18	
8	10 AL 14 MARZO DE 2025	LACTEO	AVENA UHT		LECHE SABORIZADA UHT		Disponibilidad de producto
		DERIVADO CEREAL	GALLETA RIZADA BLANCA		GALLETA RIZADA BLANCA		
		DULCE					
		FRUTA	MANDARINA/ CIRUELA		MANDARINA/ CIRUELA		

Ciclo de Menú para ejecución de la modalidad Ración Industrializada:

SEMANA No. 8 (10 AL 14 MARZO 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 Lunes 10 Marzo	MENÚ No. 17 Martes 11 Marzo	MENÚ No. 19 Miércoles 12 Marzo	MENÚ No. 18 Jueves 13 Marzo	MENÚ No. 20 Viernes 14 Marzo
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	LECHE UAT (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	ROSCON CON AREQUIPE	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSQUITAS
FRUTA		MANZANA COMÚN	DURAZNO	MANDARINA / CIRUELA	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

19564

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad de intercambio del producto lácteo y con el fin de no realizar la entrega de la misma bebida en días consecutivos, se arrastra el menú No.18 para el consumo del día jueves 13 de marzo. Así mismo, se entregan los menús programados para la ejecución de la semana No.8. se entrega el **menú No.16** para el día lunes 10 de marzo **menú No.17** para el día martes 11 marzo, el **menú No.19** para el día miércoles 12 de marzo, el **menú No.18** para el día jueves 13 marzo, el **menú No.20** para el día viernes 14 marzo. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración Industrializada

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda
Nutricionista.

19565

Quick&Tasty
Rápidos y Sabrosos

Candelaria, 6 de marzo de 2025

Señor(es):
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25
Bucaramanga

ASUNTO: CUMPLIMIENTO ENTREGA PRODUCTO

Por medio de la presente queremos informar que, debido al paro de Arroceros, no podemos cumplir con la entrega del producto solicitado a través de la orden de compra OCRIS8 – 2 emitida desde el 26/02/2025, ya que no ha sido posible concretar la logística, ofrecemos disculpas por las molestias generadas y estamos trabajando para que estas situaciones no se vuelvan a presentar.

Agradecemos su continuo apoyo y confianza en nosotros.

Rápidos y Sabrosos

Atentamente,

NOEL OROZCO RODRIGUEZ
Gerente Comercial Canal Gobierno

19566

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

5. Intercambio RI Lácteo – Semana 8 (10 al 14 de marzo de 2025)

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 6 de marzo de 2025, 12:36
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: silvio.samper@bucaramanga.edu.co, n.d.paolasepulveda@gmail.com, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 6 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 5. Intercambio RI Lácteo – Semana 8 (10 al 14 de marzo de 2025)

Cordial Saludo,

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio del producto lácteo AVENA UHT programado para consumo en el menú No.16 y menú No.18 el día lunes 10 y miércoles 12 de marzo de 2025 respectivamente; se cambie por el producto LECHE SABORIZADA UHT alimento que se encuentra aprobado dentro de la lista de intercambio.

La presente solicitud se realiza debido a que:

- El proveedor que se realizó el pedido de lácteos de Avena (para dos días) el día 26 de febrero de 2025, reportó que no ha logrado despachar el pedido, el cual procede de la ciudad de Cali, en donde la zona se encuentra en un paro de ARROCEROS, impidiendo así el despacho de mercancías y movilización hacia el oriente del país
- Una vez recibida la notificación se procede a solicitar el producto AVENA UHT a otro proveedor. Donde nos referencian que por el tiempo tan corto de la solicitud no alcanzan a producir la cantidad que se requiere, y cuentan con la disponibilidad de diez mil (10.000) unidades de avena, es decir para la entrega de un día de los dos programados.
- El proveedor cuenta con la disponibilidad para entrega de LECHE SABORIZADA UHT, este producto se intercambia por la AVENA UHT que se encuentra en el menú No.18.

		UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25					
		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE					
		MODALIDAD:	RACION INDUSTRIALIZADA	CICLO No.:	2	NÚMERO DE INTERCAMBIO:	5 DE 6
COMPONENTE DE INTERCAMBIO:		LACTEO	PRODUCTO PROGRAMADO:	AVENA UHT	PRODUCTO ENTREGADO:	LECHE SABORIZADA UHT	MOTIVO DEL INTERCAMBIO
SEMANA DE EJECUCIÓN	FECHA DE SEMANA DE EJECUCIÓN	COMPONENTES	MENÚ PROGRAMADO		MENÚ EJECUTADO		
			FECHA:	12/03/2025	FECHA:	12/03/2025	
			MENÚ No:	18	MENÚ No:	18	
8	10 AL 14 MARZO DE 2025	LACTEO	AVENA UHT		LECHE SABORIZADA UHT		Disponibilidad de producto
		DERIVADO CEREAL	GALLETA ROSCA BLANCA		GALLETA ROSCA BLANCA		
		JUGO					
		FRUTA	MANDARINA/ CIRUELA		MANDARINA/ CIRUELA		

Ciclo de Menú para ejecución de la modalidad Ración Industrializada:

SEMANA No. 8 (10 AL 14 MARZO 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 Lunes 10 Marzo	MENÚ No. 17 Martes 11 Marzo	MENÚ No. 19 Miércoles 12 Marzo	MENÚ No. 18 Jueves 13 Marzo	MENÚ No. 20 Viernes 14 Marzo
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	LECHE UAT (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	ROSCON CON AREQUIPE	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSQUITAS
FRUTA		MANZANA COMÚN	DURAZNO	MANDARINA / CIRUELA	
AZUCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

- **Solicitud de arrastre de menú.**

19567

Teniendo en cuenta la novedad de intercambio del producto lácteo y con el fin de no realizar la entrega de la misma bebida en días consecutivos, se arrastra el menú No.18 para el consumo del día jueves 13 de marzo. Así mismo, se entregan los menús programados para la ejecución de la semana No.8. Se entrega el **menú No.16** para el día lunes 10 de marzo **menú No.17** para el día martes 11 marzo, el **menú No.19** para el día miércoles 12 de marzo, el **menú No.18** para el día jueves 13 marzo, el **menú No.20** para el día viernes 14 marzo. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración Industrializada

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

2 adjuntos

CARTA QUICK AND TASTY.pdf
149K

5. Intercambio RI Lacteo Semana 8 (10 al 14 marzo de 2025).pdf
204K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 6 de marzo de 2025, 18:20
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, Marzo 6 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A SOLICITUD DE INTERCAMBIO #5 DEL COMPONENTE LACTEO EN LA MODALIDAD RI / Semana 8 de ejecución que corresponde del 10 al 14 de Marzo 2025.

Atendiendo su solicitud del día de hoy 6 de Marzo en la cual informa la novedad relacionada con el no despacho del producto AVENA (UAT/UHT) programada en el Menú 18 con disponibilidad de entrega de LECHE ENTERA SABORIZADA siendo este el intercambio propuesto para entrega en el Menú 18 el día Jueves 13 de Marzo y entrega del Menú 19 el día miércoles 12 de Marzo.

Su solicitud se considera viable al verificar que no se genera afectación del aporte nutricional, se corroboran frecuencias establecidas y desde el componente nutricional prima la entrega de todos los componentes de la Ración Industrializada garantizando en todo momento las condiciones de calidad e inocuidad para el momento del consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** del intercambio del lácteo AVENA por LECHE SABORIZADA para entrega en el Menú # 18 de la modalidad RI, semana 8 de ejecución el día jueves 13 de Marzo 2025.

19568

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, el menú aprobado queda de la siguiente manera.

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	**AVENA UAT - (UHT)**	**LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)**	**LECHE UAT (UHT)**	**LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)**	**YOGURT**
DERIVADO DE CEREAL	**PAN DE MAIZ**	**MANTECADA**	**ROSCON CON AREQUIPE**	**GALLETA RIZADA BLANCA**	**ROSQUITAS**
FRUTA		**MANZANA COMÚN**	**DURAZNO**	**MANDARINA/ CIRUELA**	
AZÚCARES Y DULCES	**PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)**		**LECHE UAT (UHT)**		**LECHE CONDENSADA AZUCARADA**

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: jueves, 6 de marzo de 2025 15:50
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: 5. Intercambio RI Lácteo – Semana 8 (10 al 14 de marzo de 2025)

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

Adjunto solicitud por parte de los operadores

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldia de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

[El texto citado está oculto]

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldia de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

19570

Bucaramanga, 11 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 5. Intercambio RI Fruta – Semana 8 (10 al 14 de marzo de 2025)

Cordial Saludo,

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio del producto fruta MANDARINA programado para consumo en el menú No.18 el día jueves 13 de marzo de 2025; se cambie por el producto BANANO alimento que se encuentra aprobado dentro de la lista de intercambio.

La presente solicitud se realiza debido a que:

- El proveedor manifiesta que la fruta mandarina no se encuentra disponible en las cantidades requeridas. Este cambio aplicaría solo para las sedes donde se atienden los beneficiarios de preescolar o nivel 1

		UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25					
		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE					
		MODALIDAD:	RACION INDUSTRIALIZADA	CICLO No.:	2	NÚMERO DE INTERCAMBIO:	6 DE 6
COMPONENTE DE INTERCAMBIO:		FRUTA	PRODUCTO PROGRAMADO:	MANDARINA	PRODUCTO ENTREGADO:	BANANO	MOTIVO DEL INTERCAMBIO
SEMANA DE EJECUCIÓN	FECHA DE SEMANA DE EJECUCIÓN	COMPONENTES	MENÚ PROGRAMADO		MENÚ EJECUTADO		
			FECHA:	13/03/2025	FECHA:	13/03/2025	
			MENÚ No:	18	MENÚ No:	18	
8	10 AL 14 MARZO DE 2025	LACTEO	LECHE SABORIZADA UHT		LECHE SABORIZADA UHT		ESCACEZ DE LA FRUTA
		DERIVADO CEREAL	GALLETA RIZADA BLANCA		GALLETA RIZADA BLANCA		
		DULCE					
		FRUTA	MANDARINA/ CIRUELA		BANANO/ CIRUELA		
REALIZADO POR:		PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA			NUTRICIONISTA DIETISTA:	MND 05772	

Ciclo de Menú para ejecución de la modalidad Ración Industrializada:

MENÚ EJECUTADO	
FECHA:	13/03/2025
MENÚ No:	18
LECHE SABORIZADA UHT	
GALLETA RIZADA BLANCA	
BANANO/ CIRUELA	

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335.

19571

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

19572

Bucaramanga, 11 de marzo de 2025

Señores:
U. T. BUCARAMANGA NUTRIDA
Bucaramanga

Asunto: Cambio fruta complemento Ración Industrializada - Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente no contamos con stock para el día de hoy de la fruta **mandarina** (157 gr), en las cantidades, calidad y gramajes solicitados por lo tanto, nos es imposible poder atender su solicitud, sugerimos cambiar el pedido para el día de hoy por **banano** (145 gr) ya que esta fruta actualmente cumple con todas las condiciones técnicas solicitadas para el Programa de Alimentación Escolar del municipio de Bucaramanga y se encuentran disponibles para despachar de acuerdo a su solicitud.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

CLAUDIA JIMENRNA RUEDA HERNANDEZ
CC: 1.100.961.226
Boeda 10 MD 4 Centro Abastos

19573

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

6. Intercambio RI Fruta – Semana 8 (10 al 14 de marzo de 2025)

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 11 de marzo de 2025, 19:52
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: silvio.samper@bucaramanga.edu.co, n.d.paolasepulveda@gmail.com, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 6. Intercambio RI Fruta – Semana 8 (10 al 14 de marzo de 2025)

rdial Saludo,

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio del producto fruta MANDARINA programado para consumo en el menú No.18 el día jueves 13 de marzo de 2025; se cambie por el producto BANANO alimento que se encuentra aprobado dentro de la lista de intercambio.

La presente solicitud se realiza debido a que:

- El proveedor manifiesta que la fruta mandarina no se encuentra disponible en las cantidades requeridas. Este cambio aplicaría solo para las sedes donde se atienden los beneficiarios de preescolar o nivel 1

		UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25				
		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE				
	MODALIDAD:	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CICLO No.:	2	NUMERO DE INTERCAMBIO:	6 DE 6
COMPONENTE DE INTERCAMBIO:	FRUTA	PRODUCTO PROGRAMADO:	MANDARINA	PRODUCTO ENTREGADO:	BANANO	MOTIVO DEL INTERCAMBIO
SEMANA DE EJECUCIÓN / FECHA DE SEMANA DE EJECUCIÓN	COMPONENTES	MENÚ PROGRAMADO		MENÚ EJECUTADO		
		FECHA:	13/03/2025	FECHA:	13/03/2025	
		MENÚ No:	18	MENÚ No:	18	
8 / 10 AL 14 MARZO DE 2025	LACTEO	LECHE SABORIZADA UHT		LECHE SABORIZADA UHT		ESCACEZ DE LA FRUTA
	DERIVADO CEREAL	GALLETA ROADA BLANCA		GALLETA ROADA BLANCA		
	DULCE					
	FRUTA	MANDARINA/ CIRUELA		BANANO/ CIRUELA		
REALIZADO POR:		PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA		NUTRICIONISTA DIETISTA:	MND 65772	

Ciclo de Menú para ejecución de la modalidad Ración Industrializada:

19574

MENÚ EJECUTADO	
FECHA:	13/03/2025
MENÚ No:	18
LECHE SABORIZADA UHT	
GALLETA RIZADA BLANCA	
BANANO/ CIRUELA	

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335.

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

--

IIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
oordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

---

2 adjuntos

SOLICITUD DE INTERCAMBIO FRUTA RI - 11032025.pdf
34K

6. Intercambio RI Lacteo Semana 8 (10 al 14 marzo de 2025).pdf
205K

19575

Bucaramanga, 17 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No. 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

SE-LP-002-2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Ref. Solicitud de Arrastre para la modalidad RPS SEMANA 9

Cordial Saludo,

Por medio de la presente, en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar arrastre de menús para la modalidad Ración Industrializada programados para la ejecución de la semana No.9 correspondiente del 17 al 21 de marzo de 2025 en todas las sedes de modalidad atendida RI, de la siguiente forma:

1. **El menú No.4** programado para el jueves 20 de marzo 2025, se entrega el día martes 18 marzo de 2025.
2. **El menú No.2** programado para el martes 18 marzo 2025, se entrega el día jueves 20 de marzo de 2025.

Adicionalmente se realiza la solicitud de **intercambio** de fruta MANDARINA por la fruta BANANO, para el consumo del día martes 18 de marzo de 2025.

La anterior solicitud se realiza debido a la novedad de cancelación de clase por paro nacional el día 18 de marzo, y a fin de garantizar la calidad de la fruta.

Menús propuestos para la semana No.9 RPS: Todas las sedes educativas

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 1 LUNES 17	MENÚ No. 4 MARTES 18	MENÚ No. 3 MIERCOLES 19	MENÚ No. 2 JUEVES 20	MENÚ No. 5 VIERNES 21
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	BANANO	-	PERA	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Lo anterior no genera afectación al aporte nutricional del ciclo

Sin otro en particular estamos atentos a su respuesta

Agradecemos su atención;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1 900655-4
Proyectado: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista

E-mail: nutripae25@gmail.com
Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga

19576

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Solicitud de Arrastre para la modalidad RPS SEMANA 9

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 17 de marzo de 2025, 18:08
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, silvio.samper@bucaramanga.edu.co, n.d.paolasepulveda@gmail.com

Bucaramanga, 17 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No. 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

SE-LP-002-2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Ref. Solicitud de Arrastre para la modalidad RPS SEMANA 9

Cordial Saludo,

Por medio de la presente, en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar arrastre de menús para la modalidad Ración Industrializada programados para la ejecución de la semana No.9 correspondiente del 17 al 21 de marzo de 2025 en todas las sedes de modalidad atendida RI, de la siguiente forma:

1. **El menú No.4** programado para el jueves 20 de marzo 2025, se entrega el día martes 18 marzo de 2025.
2. **El menú No.2** programado para el martes 18 marzo 2025, se entrega el día jueves 20 de marzo de 2025.

Adicionalmente se realiza la solicitud de **intercambio** de fruta MANDARINA por la fruta BANANO, para el consumo del día martes 18 de marzo de 2025.

La anterior solicitud se realiza debido a la novedad de cancelación de clase por paro nacional el día 18 de marzo, y a fin de garantizar la calidad de la fruta.

Menús propuestos para la semana No.9 RPS: Todas las sedes educativas

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 LUNES 17**	**MENÚ No. 4 MARTES 18**	**MENÚ No. 3 MIERCOLES 19**	**MENÚ No. 2 JUEVES 20**	**MENÚ No. 5 VIERNES 21**
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	BANANO	-	PERA	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Lo anterior no genera afectación al aporte nutricional del ciclo

Sin otro en particular estamos atentos a su respuesta

Agradecemos su atención;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

19577

1. Arrastre S9 RPS Complemento JMJT.pdf
135K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 17 de marzo de 2025, 18:52
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, Marzo 17 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A SOLICITUD DE ARRASTRE e INTERCAMBIO EN LA MODALIDAD RPS / Modalidad JM/JT - Semana 9 de ejecución correspondiente del 17 al 21 de Marzo 2025.

Atendiendo su solicitud del día de hoy 17 de marzo donde solicita intercambio de fruta MANDARINA por BANANO programado para entrega en el Menú 4 el día jueves 20 de marzo y a su vez requiere arrastre del Menú 4 para entrega el día martes 18 de marzo con el fin de garantizar la entrega del complemento con cada uno de sus componentes.

Desde el componente nutricional prima la entrega de todos los componentes de la RPS – Complemento JM/JT en óptimas condiciones de calidad e inocuidad para el momento del consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios.

Se confirma cada menú de la Semana 9, las frecuencias establecidas y se verifica que no se genera afectación del aporte nutricional al realizar el arrastre del menú 4.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** del arrastre del Menú # 4 de la modalidad RPS – Complemento JM/JT, y el intercambio de la fruta MANDARINA por BANANO para entrega el día martes 18 de marzo 2025 - Semana 9 de ejecución.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, los menús aprobados quedan de la siguiente manera.

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 LUNES 17**	**MENÚ No. 4 MARTES 18**	**MENÚ No. 3 MIERCOLES 19**	**MENÚ No. 2 JUEVES 20**	**MENÚ No. 5 VIERNES 21**
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	BANANO	-	PERA	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE

19578

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: lunes, 17 de marzo de 2025 18:32
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <lcastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: Solicitud de Arrastre para la modalidad RPS SEMANA 9

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

[El texto citado está oculto]

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente

19579

Bucaramanga, 19 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No. 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

SE-LP-003-2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGUN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Ref. Solicitud de Arrastre para la modalidad RI SEMANA 9

Cordial Saludo,

Por medio de la presente, en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio de fruta para la modalidad Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio Complemento JM/JT programados para la ejecución de la semana No.9 correspondiente al menú No.4 se cambia MANDARINA por DURAZNO

Esta solicitud se realiza debido a que la fruta ***mandarina*** se encuentra escasa y el proveedor nos puede ofrecer la fruta ***DURAZNO*** a fin de cumplir con la calidad y cantidad de la fruta

Menús propuestos para la semana No.9 RI: Todas las sedes educativas

SEMANA No. 9 (17 al 21 de marzo de 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 Lunes 17 marzo**	**MENÚ No. 3 Martes 18 marzo**	**MENÚ No. 2 Miercoles 19 marzo**	**MENÚ No. 4 Juves 20 marzo**	**MENÚ No. 5 Viernes 21 marzo**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA ALFAJOR	MUFFIN CON SABOR A NARANJA	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA		BANANO	PERA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE		-		BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Esta solicitud aplica para la modalidad Complemento JM/JT el menú programado para el consumo del dia jueves 20 de marzo, de acuerdo a las novedades presentadas, y de acuerdo con la novedad de la fruta ***mandarina*** se encuentra escasa y el proveedor nos puede ofrecer la fruta ***DURAZNO*** a fin de cumplir con la calidad y cantidad de la fruta

Menús propuestos para la semana No.9 RPS Complemento JM/JT: I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA SEDE B - C.E. RURAL EL PAULON

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025) I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA SEDE B - C.E.RURAL EL PAULON					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 LUNES 17**	**MENÚ No. 4 MARTES 18**	**MENÚ No. 3 MIERCOLES 19**	**MENÚ No. 2 JUEVES 20**	**MENÚ No. 5 VIERNES 21**
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	BANANO	-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

E-mail: nutripae25@gmail.com
Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga

19580

Menús propuestos para la semana No.9 RPS Complemento JM/JT: I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025) I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C					
COMPONENTES	MENÚ No. 1 LUNES 17	MENÚ No. 2 MARTES 18	MENÚ No. 3 MIERCOLES 19	MENÚ No. 4 JUEVES 20	MENÚ No. 5 VIERNES 21
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	NO CLASE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC		HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-		-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Lo anterior no genera afectación al aporte nutricional del ciclo

Sin otro en particular estamos atentos a su respuesta

Agradecemos su atención;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTIJO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1 900655-4
Proyectado: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista

E-mail: nutripae25@gmail.com
Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga

19501

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 19 de marzo de 2025, 19:01
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, n.d.paolasepulveda@gmail.com

Bucaramanga, 19 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No. 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

SE-LP-002-2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANAJORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Ref. Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9

Cordial Saludo,

Por medio de la presente, en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio de fruta para la modalidad Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio Complemento JM/JT programados para la ejecución de la semana No.9 correspondiente al menú No.4 se cambia MANDARINA por DURAZNO

Esta solicitud se realiza debido a que la fruta ***mandarina*** se encuentra escasa y el proveedor nos puede ofrecer la fruta ***DURAZNO*** a fin de cumplir con la calidad y cantidad de la fruta

Menús propuestos para la semana No.9 RI: Todas las sedes educativas

SEMANA No. 9 (17 al 21 de marzo de 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 1 Lunes 17 marzo	MENÚ No. 3 Martes 18 marzo	MENÚ No. 2 Miercoles 19 marzo	MENÚ No. 4 Jueves 20 marzo	MENÚ No. 5 Viernes 21 marzo
LACTEOS	AVENA UAT - (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA ALFAJOR	MUFFIN CON SABOR A NARANJA	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA		BANANO	PERA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE		-		BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Esta solicitud aplica para la modalidad Complemento JM/JT el menú programado para el consumo del día jueves 20 de marzo, de acuerdo a las novedades presentadas, y de acuerdo con la novedad de la fruta ***mandarina*** se encuentra escasa y el proveedor nos puede ofrecer la fruta ***DURAZNO*** a fin de cumplir con la calidad y cantidad de la fruta

Menús propuestos para la semana No.9 RPS Complemento JM/JT: I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPÚBLICA SEDE B - C.E. RURAL EL PAULON

19582

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025) I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA SEDE B - C.E.RURAL EL PAULON					
COMPONENTES	MENU No. 1 LUNES 17	MENU No. 2 MARTES 18	MENU No. 3 MIERCOLES 19	MENU No. 2 JUEVES 20	MENU No. 5 VIERNES 21
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	BANANO	-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Menús propuestos para la semana No.9 RPS Complemento JM/JT: I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025) I.E. TECNOLOGICO SALESIANO EL. OY VALENZUELA SEDE C					
COMPONENTES	MENU No. 1 LUNES 17	MENU No. 2 MARTES 18	MENU No. 3 MIERCOLES 19	MENU No. 4 JUEVES 20	MENU No. 5 VIERNES 21
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	NO CLASE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC		HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-		-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Lo anterior no genera afectación al aporte nutricional del ciclo

Sin otro en particular estamos atentos a su respuesta

Agradecemos su atención;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

2. Arrastre Intercambio S9 RI - Complemento JMJT.pdf
163K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 20 de marzo de 2025, 9:42
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, Marzo 19 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9 de ejecución correspondiente del 17 al 21 de Marzo 2025.

Atendiendo su solicitud del día de hoy 19 de Marzo en la cual solicita intercambio de la fruta MANDARINA por DURAZNO justificado ante la escasez de Mandarina con disponibilidad de Durazno garantizando condiciones de calidad y cantidades requeridas, motivo por el cual se aprueba el intercambio de fruta

solicitado para ofrecerse en el Menú #4 en la modalidad de RI y en el Menú # 2 en la modalidad de JM/JT el día jueves 20 de marzo.

Desde el componente nutricional se corrobora la entrega de todos los componentes de la RPS – Complemento JM/JT y a su vez todos los componentes de la Ración Industrializada.

Se confirma cada menú de la Semana 9, las frecuencias establecidas y se verifica que no se genera afectación del aporte nutricional al realizar el intercambio de Mandarina por Durazno.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** del intercambio de la fruta Mandarina por Durazno en la modalidad de RI y en la modalidad de JM/JT para ofrecerse el día jueves 20 de marzo.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, los menús aprobados quedan de la siguiente manera.

Modalidad RI

SEMANA No. 9 (17 al 21 de marzo de 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 Lunes 17 marzo**	**MENÚ No 3 Martes 18 marzo**	**MENÚ No. 2 Miercoles 19 marzo**	**MENÚ No. 4 Juves 20 marzo**	**MENÚ No. 5 Viernes 21 marzo**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA ALFAJOR	MUFFIN CON SABOR A NARANJA	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA		BANANO	PERA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE		-		BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Complemento JM/JT

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025) I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA SEDE B - C.E.RURAL EL PAULON					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 LUNES 17**	**MENÚ No. 4 MARTES 18**	**MENÚ No. 3 MIERCOLES 19**	**MENÚ No. 2 JUEVES 20**	**MENÚ No. 5 VIERNES 21**
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	BANANO	-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025) I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 LUNES 17**	**MENÚ No. 2 MARTES 18**	**MENÚ No. 3 MIERCOLES 19**	**MENÚ No. 4 JUEVES 20**	**MENÚ No. 5 VIERNES 21**
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	NO CLASE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC		HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-		-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

19584

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: miércoles, 19 de marzo de 2025 20:20
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

junto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Mensaje reenviado ----------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Fecha: El mié, 19 mar. 2025 a la(s) 7:01 p.m.
Asunto: Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
[El texto citado está oculto]
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente

19585

prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldia de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió: cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

19586

Bucaramanga, 19 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 2. Intercambio RI Cereal – Semana 10 (25 al 28 de marzo de 2025)

Cordial Saludo,

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio del producto Galleta arcoíris programado para consumo en el menú No.10; se cambie por el producto Pan sabor a coco, alimento que se encuentra aprobado dentro de la lista de intercambio.

La presente solicitud se realiza debido a que:

- El proveedor manifiesta que presenta imprevistos para la producción de la galleta arcoíris.

		UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25					
		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE					
		MODALIDAD:	RACION INDUSTRIALIZADA	CICLO No.:	3	NÚMERO DE INTERCAMBIO:	2 DE 6
COMPONENTE DE INTERCAMBIO:		CEREAL	PRODUCTO PROGRAMADO:	GALLETA ARCOIRIS	PRODUCTO ENTREGADO:	PAN SABOR A QUESO	MOTIVO DEL INTERCAMBIO
SEMANA DE EJECUCIÓN	FECHA DE SEMANA DE EJECUCIÓN	COMPONENTES	MENÚ PROGRAMADO		MENÚ EJECUTADO		
			FECHA:	28/03/2025	FECHA:	28/03/2025	
			MENÚ No:	10	MENÚ No:	10	
10	25 AL 28 DE MARZO DE 2025	LACTEO	LECHE SABORIZADA UHT		LECHE SABORIZADA UHT		IMPREVISTOS DEL PROVEEDOR
		DERIVADO CEREAL	GALLETA ARCOIRIS		PAN SABOR A COCO		
		DULCE	MANI CON PASAS		MANI CON PASAS		
		FRUTA					
REALIZADO POR:		PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA			NUTRICIONISTA DIETISTA:	MND 05772	

Así mismo, nos permitimos solicitar el arrastre de los menús en la modalidad de atención Ración Industrializada, ya que debido al ser el lunes festivo el ingreso de la fruta no es posible realizarlo y se arrastre el menú de la siguiente forma:

Modalidad ración industrializada: Todas las Instituciones educativas

SEMANA No. 10 (25 AL 28 MARZO DE 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 10 Martes 25	MENÚ No. 7 Miercoles 26	MENÚ No. 8 Jueves 27	MENÚ No. 9 Viernes 28
LÁCTEOS	FESTIVO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL		PAN SABOR A COCO	GRANOLA CON COCO Y PASAS	BROWNIE	PONQUE COMBINADO
FRUTA			MANZANA	DURAZNO	PERA / CIRUELA
AZÚCARES Y DULCES		MANI CON PASAS			

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad de día festivo 24 de marzo de 2025, se arrastra el menú No.10 para el consumo del día martes 25. Así mismo, se entregan los menús programados para la ejecución de la semana No.10. se entrega el **menú No.10** para el día martes 25 de marzo **menú No.7** para el día miércoles 26 marzo, el **menú No.18** para el día jueves 27 de marzo, el **menú No.9** para el día viernes 28 marzo. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración industrializada.

19587

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda
Nutricionista.

19588

La molienda del pan s.a.s.
Nit. 901.389.908-0

Girón 19 de marzo 2025

Señores

UT NUTRIPAE

ASUNTO: PEDIDO GALLETA ARCOIRIS

Lamentamos informarle que, debido a imprevistos operativos, no podremos cumplir con su solicitud de galletas arco iris en esta ocasión. A pesar de nuestros esfuerzos por mantener una producción eficiente, hemos enfrentado algunas dificultades inesperadas en nuestro proceso de fabricación que nos impiden completar su pedido en el plazo previsto.

Sin embargo, nos complace informarle que podemos cumplir con su pedido de pan de queso sin ningún inconveniente. Hemos tomado las medidas necesarias para asegurar que este producto llegue a usted en la mejor calidad y en el tiempo acordado.

Apreciamos mucho su comprensión ante esta situación y nos disculpamos por cualquier inconveniente que esto pueda causarle.

EL PAN DE LOS ARTESANOS

Yuli Ríos
Microbióloga Industrial
Jefe de Calidad

320 4028547 molpansas@gmail.com
Carrera 16 # 59 - 79 Barrio la Esmeralda – Girón, Santander

19589

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

2. Intercambio RI Cereal – Semana 10 (25 al 28 de marzo de 2025) V2.

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 22 de marzo de 2025, 7:11
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, silvio.samper@bucaramanga.edu.co, n.d.paolasepulveda@gmail.com

Bucaramanga, 19 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 2. Intercambio RI Cereal – Semana 10 (25 al 28 de marzo de 2025)

Cordial Saludo,

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio del producto Galleta arcoíris programado para consumo en el menú No.10; se cambie por el producto Pan sabor a queso alimento que se encuentra aprobado dentro de la lista de intercambio.

La presente solicitud se realiza debido a que:

- El proveedor manifiesta que presenta imprevistos para la producción de la galleta arcoíris.

	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25						
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR/PAE						
	MODALIDAD:	RACION INDUSTRIALIZADA	CICLO No.:	3	NUMERO DE INTERCAMBIO:	2 DE 6	
COMPONENTE DE INTERCAMBIO:	CEREAL	PRODUCTO PROGRAMADO:	GALLETA ARCOIRIS	PRODUCTO ENTREGADO:	PAN SABOR A QUESO	MOTIVO DEL INTERCAMBIO	
SEMANA DE EJECUCIÓN	FECHA DE SEMANA DE EJECUCIÓN	COMPONENTES	MENÚ PROGRAMADO		MENÚ EJECUTADO		
			FECHA:	25/03/2025	FECHA:	25/03/2025	
			MENÚ No:	10	MENÚ No:	10	
10	25 AL 28 DE MARZO DE 2025	LACTEO	LECHE SABORIZADA UHT		LECHE SABORIZADA UHT		IMPREVISTOS DEL PROVEEDOR
		DERIVADO CEREAL	GALLETA ARCOIRIS		PAN SABOR A COCO		
		OLEAGI	MANI CON PASAS		MANI CON PASAS		
		FRUTA					
REALIZADO POR:		PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA			NUTRICIONISTA DIETISTA:	BRID ESTTO	

Así mismo, nos permitimos solicitar el arrastre de los menús en la modalidad de atención Ración Industrializada, ya que debido al ser el lunes festivo el ingreso de la fruta no es posible realizarlo y se arrastre el menú de la siguiente forma:

Modalidad ración industrializada: Todas las Instituciones educativas

SEMANA No. 10 (25 AL 28 MARZO DE 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 10 Martes 25	MENÚ No. 7 Miercoles 26	MENÚ No. 8 Jueves 27	MENÚ No. 9 Viernes 28
LÁCTEOS	FESTIVO	LECHE LIQUIDA, BEBIDA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL		PAN SABOR A COCO	GRANOLA CON COCO Y PASAS	BROWNIE	PONQUE COMBINADO
FRUTA			MANZANA	DURAZNO	PERA / CIRUELA
AZÚCARES Y DULCES		MANI CON PASAS			

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad del día festivo 24 de marzo de 2025, se arrastra el menú No.10 para el consumo del día martes 25. Así mismo, se entregan los menús programados para la ejecución de la semana No.10. Se entrega el **menú No.10** para el día martes 25 de marzo **menú No.7** para el día miércoles 26 marzo, el **menú No.18** para el día jueves 27 de marzo, el **menú No.9** para el día viernes 28 marzo. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración industrializada.

19590

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

--
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot



---

2 adjuntos

PEDIDO GALLETA ARCOIRIS.docx (1).pdf
270K

2. Intercambio RI Cereal Semana 10 (25 al 28 de marzo de 2025).pdf
207K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 25 de marzo de 2025, 11:23
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, Marzo 25 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A SOLICITUD DE INTERCAMBIO #2 DEL COMPONENTE LACTEO EN LA MODALIDAD RI / Semana 10 de ejecución que corresponde del 25 al 28 de Marzo 2025.

Atendiendo su solicitud en la cual informa la novedad relacionada con el no despacho del producto GALLETA ARCORIRIS programada en el Menú 10 con disponibilidad de entrega de PAN SABOR A COCO siendo este el intercambio propuesto para entrega en el Menú 10 el día martes 25 de marzo.

Su solicitud se considera viable al verificar que no se genera afectación del aporte nutricional, se corroboran frecuencias establecidas y desde el componente nutricional prima la entrega de todos los componentes de la Ración Industrializada garantizando en todo momento las condiciones de calidad e inocuidad para el momento del consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** del intercambio GALLETA ARCORIRIA por PAN SABOR A COCO para entrega en el Menú # 10 de la modalidad RI, semana 10 de ejecución el día martes 25 de marzo 2025.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, el menú aprobado queda de la siguiente manera.

DIA	**Martes 25 Marzo**
COMPONENTES	**MENÚ No. 10**

19591

LÁCTEOS	**LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)**
DERIVADO DE CEREAL	**PAN SABOR A COCO**
FRUTA	
AZÚCARES Y DULCES	**MANI CON PASAS**

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: lunes, 24 de marzo de 2025 10:33
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: 2. Intercambio RI Cereal – Semana 10 (25 al 28 de marzo de 2025) V2.

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenos días Laura,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

[El texto citado está oculto]

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con

19592

las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." "Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

19593

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION FINANCIERO No.26 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad.

ANEXO No.37

- ✓ Cuadro consolidado del anexo 13ª y matrícula del SIMAT.
- ✓ Trazabilidad de Correos electrónicos recibido por Cobertura PAE, semana por semana, con los respectivos cortes de matrícula y estrategia 13a del SIMAT.

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

19594

	CUADRO RELACIÓN FOCALIZACIONES RECIBIDAS DEL MES DE MARZO DE 2025			
FECHA CORREO	DESCRIPCIÓN DEL CORREO	No. LOTE	FECHA DE ATENCIÓN	OBSERVACIONES
18/02/2025	ANEXO 13A	proc8546712	3 de MARZO al 7 de MARZO de 2025	Corte oficial semana 7
25/02/2025	DETALLADO	proc8563443	3 de MARZO al 7 de MARZO de 2025	Corte oficial semana 7
25/02/2025	ANEXO 13A	proc8563445	10 de MARZO al 14 de MARZO de 2025	Corte oficial semana 8
4/03/2025	DETALLADO	proc8578504	10 de MARZO al 14 de MARZO de 2025	Corte oficial semana 8
4/03/2025	ANEXO 13A	proc8578502	17 de MARZO al 21 de MARZO de 2025	Corte oficial semana 9
11/03/2025	DETALLADO	proc8591824	17 de MARZO al 21 de MARZO de 2025	Corte oficial semana 9
11/03/2025	ANEXO 13A	proc8591826	25 de MARZO al 28 de MARZO de 2025	Corte oficial semana 10
18/03/2025	DETALLADO	proc8604322	25 de MARZO al 28 de MARZO de 2025	Corte oficial semana 10
18/03/2025	ANEXO 13A	proc8604321	31 de MARZO 2025	Corte oficial semana 11
26/03/2025	DETALLADO	proc8617182	31 de MARZO 2025	Corte oficial semana 11

19595

Gmail

facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE FEBRERO 18/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS FEBRERO 18/2025

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 18 de febrero de 2025, 16:55
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 18 feb 2025 a las 16:38
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE FEBRERO 18/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS FEBRERO 18/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 18 de febrero de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8546712) con fecha de corte de hoy, martes febrero 18 de 2025 a las 4:01 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8546705) con fecha de corte de hoy, martes febrero 18 de 2025 a las 3:18 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Atentamente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Deyanira Sanguino Mateus

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

19596

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

2 adjuntos

proc8546712.ANEXO 13A CON MATRICULA.FEBRERO 18.2025.4.01 p.m.zip
2814K

proc8546705.DETALLADO DE ALUMNOS.FEBRERO 18.2025.3.18 p.m.zip
7044K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 20 de febrero de 2025, 8:34
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: jue, 20 feb 2025 a las 8:01
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE FEBRERO 18/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS FEBRERO 18/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Bucaramanga, 20 de febrero 2025

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Cordial saludo.

Realizando seguimiento al anexo 13A enviado anteriormente, se aprueban los siguientes ajustes para compra y entrega de raciones:

Para la SEDE B: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA se tienen en Anexo 13A un total de 19 niños focalizados, pero la cantidad de niños matriculados llega a 26 niños segun detallado. Este aumento de matrícula se visualiza este año y es indispensable prestar el 100% del programa a la ruralidad, es por esto que se autoriza la entrega de 26 raciones.

Esto con el fin de garantizar el programa de permanencia estudiantil.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

19597

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Camilo Andres Rueda Angarita

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular. el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

proc8546712.ANEXO 13A CON MATRICULA.FEBRERO 18.2025.4.01 p.m.zip
2814K

proc8546705.DETALLADO DE ALUMNOS.FEBRERO 18.2025.3.18 p.m.zip
7044K

19598

Gmail

facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE FEBRERO 25/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS FEBRERO 25/2025

3 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 25 de febrero de 2025, 18:11
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 25 feb 2025 a las 17:25
Subject: Re: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE FEBRERO 25/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS FEBRERO 25/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Institución Educativa La Malaña <ielamalana@bucaramanga.edu.co>, Institución Educativa Bosconia <iebosconia@bucaramanga.edu.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 25 de febrero 2025

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Cordial saludo.

Realizando seguimiento al anexo 13A enviado anteriormente, se aprueban los siguientes ajustes para compra y entrega de raciones:

Para la SEDE B: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA se tienen en Anexo 13A un total de 19 niños focalizados, pero la cantidad de niños matriculados llega a 26 niños segun detallado. Este aumento de matrícula se visualiza este año y es indispensable prestar el 100% del programa a la ruralidad, es por esto que se autoriza la entrega de 26 raciones.

Para la SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA se tiene el ingreso y matrícula de 5 niños en Jardín y es prioridad del programa atender los mismos. Es por esto que se autoriza la entrega de 5 raciones.

Esto con el fin de garantizar el programa de permanencia estudiantil.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

El mar, 25 feb 2025 a la(s) 5:14 p.m., PAE Bucaramanga (pae@bucaramanga.edu.co) escribió:

19599

Bucaramanga, 25 de febrero de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8563445) con fecha de corte de hoy, martes febrero 25 de 2025 a las 4:27 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8563443) con fecha de corte de hoy, martes febrero 25 de 2025 a las 3:39 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Deyanira Sanguino Mateus

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

19600

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 26 de febrero de 2025, 8:32
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

proc8563445.ANEXO 13A CON MATRICULA.FEBRERO 25.2025.4.27 p.m.zip
2854K

proc8563443.DETALLADO DE ALUMNOS.FEBRERO 25.2025.3.39 p.m..zip
7142K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 26 de febrero de 2025, 10:39
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mié, 26 feb 2025 a las 10:37
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE FEBRERO 25/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS FEBRERO 25/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Bucaramanga, 25 de febrero de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Cordial saludo,

Para la SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES se tiene el ingreso y matrícula de 18 niños y es prioridad del programa atender los mismos. Es por esto que se autoriza la entrega de 18 raciones distribuidos de la siguiente manera

Sede E (Complemento alimentario: RPS):

- 5 cupos para el grado Jardín, Jornada de la tarde
- 6 cupos para el grado Transición, Jornada de la mañana
- 4 cupos para el grado Segundo, Jornada de la mañana
- 3 cupos para el grado Tercero, Jornada de la mañana

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

*Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y