GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO RURAL X	
SEDE	DON RAFAEL	FECHA DE VISITA		2024-03-20	HORA INICIO:	08:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:10	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones			
Ítem No 1:	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones			
Ítem No 5:	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Llevar registros de actividades de limpieza y desinfección de áreas y equipos.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manejo y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos		
Ítem No 13:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-58 11-08-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO-AT-F-06 11-05-23 Ver 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 38:	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 38:	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica por parte de Interventoria al restaurante escolar sede San Rafael municipio de Villanueva, con el fin de verificar procesos operativos durante la prestación del servicio modalidad almuerzos.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: Yesenia Villalobos
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 39950674
CARGO: Supervisor de Interventoría	CARGO: Manipuladora de Alimentos

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Ve. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	La Tunia	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Cerrito	FECHA VISITA:	20/03/2024		HORA INICIO:	9:00 am	
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No:	UMC001-2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:00
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Leidy Castillo	1116550144	Economa	3212978286.
2	Dorley Muricia	46387407	Prof. Apoyo FEDAG	3142483842.
3	Karina Urrea Galindo	1118542365	Prof. Apoyo Inten	3133796589.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar muestras microbiologicas de los alimentos en la I.E la Tunia sede el Cerrito del municipio de aguazul.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita a la I.E la Tunia sede el Cerrito del municipio de aguazul, en donde se realizó toma de muestras microbiologicas de los alimentos. (Caine Molida guisada, Ensalada de repollo, tomate, cebolla y limon, Jugo de guayaba, agua hervida).

En visita se evidencia lo siguiente.

- Personal con dotación, completa, examenes medicos, registro de capacitación.
- Ficha tecnica y ciclo de menú Publicados.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

- Nevecon requiere mantenimiento, no enfria.
- Registros diarios diligenciados.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Leidy Castillo
NOMBRE: Leidy A Castillo
CEDULA: 1116550444

FIRMA: Darley Echeverri C.
NOMBRE:
CEDULA: 4638740 7.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Karina Urrego
NOMBRE: KARINA URREGA
CEDULA: 1185423 65

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CERRITO	FECHA DE VISITA		2024-03-20	HORA INICIO:	9:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Registros diligenciados		



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 40:	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Se realiza toma de muestras microbiológicas			

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 40:	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Toma de muestras microbiológicas			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 41:	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Nevecon requiere mantenimiento, no entria		



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Ítem No 48:	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

OBSERVACIÓN
Se realiza toma de muestras microbiológicas de los alimentos (carne molida guisada, ensalada de repollo, tomate, cebolla y limón, jugo de guayaba, agua hervida). En visita se evidencia lo siguiente: Personal con dotación completa, exámenes médicos, registro de capacitación. Ficha técnica y ciclo de menú publicado. Nevecon requiere mantenimiento, no refrigera. Registros diarios diligenciados. Acta de reunión.

Karina Urueña	Leidy Castillo
NOMBRE: Karina Urueña galindo	NOMBRE: Leidy castillo
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 1116550444
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Economa

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauí.
Fecha de la visita:	21/03/2024	Hora inicio:	07:00	Institución educativa:	San José de la Poyata.
Operador:	FEDAGRAS.	Hora terminación:	04:00	Sede educativa:	Principal.
Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001/2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 31.

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Instalar Barrera de protección a las ventanas.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Sanitarios Compartidos.
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	La manipuladora menciona que los formatos corresponden a marzo, operación NO
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	retiro del comedor. Información avalada por el Coordinador.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	No se ha realizado fumigación.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
	Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se ha realizado lavado
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0	Personal no cuenta con certificado medico
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal refuerzo se le hizo entrega de dotación pero no se
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	le pare ya que es la talla muy grande
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa presenta falla, en medio funcionamiento las llamas no apagan.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Menajes como vasos y platos en mal estado
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Publicar menú.
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	No se hace entrega total de los implementos de aseo

NDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	65.71 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hanol Alejandro	Nombre: Fanny Tobeje
Documento: 1121210818	Documento: 1116612997
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO.A1.WIPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare				Municipio:	Yopal			
Fecha de la visita:	21/3/2024				Institución educativa:	San Jose Payatea			
Operador:	FEDAG SAS.				Sede educativa:	Principal			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	31.	No de manipuladoras:	1	No de dias de prestación:		
		X							

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	558gr.	360 gr.	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2.	N.C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1.085ml.	1x1000ml.	N.C.
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1240kg	2x 500g.	N.C.
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	1	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	2	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	1	N.C.
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 und.	100 und.	C
Porcentaje de cumplimiento:				47,05 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 16-03-24.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenny Alejandra Peña	Nombre: Y. Fanny Espitia
Documento: 1.117210093	Documento: 1116112997
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Economista

Educación — Gobernación de Casanare — Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0336 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO	
SEDE	PRINCIPAL					RURAL X	
		FECHA DE VISITA		2024-09-21	HORA INICIO:	7:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El personal menciona que operación si hace entrega de la dotación, pero no lo utiliza por que la talla entregada no corresponde a la talla de la manipuladora. Tampoco cuenta con certificado medico que la acredite que es apta para el cargo.		



FOTOGRAFÍA No. 2	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los espacios del área de preparación y cuarto de almacenamiento permiten que los alimentos se organicen de acuerdo a sus características.		



FOTOGRAFÍA No. 3	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los aberrotes almacenados cumplen con lo estipulado en la resolución 5109 de 2005.		



FOTOGRAFÍA No. 4	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 35:	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN

Los procesos operativos del PAE mayoritario se realizan junto a las operaciones de Residencias. Razón por el cual no se cuentan con registros fotográficos específicos. Además, la verificación de los procesos para mayoritario se realizo antes de la fase de alistamiento del día. Se evaluó la existencia de documentos, dotación y almacenamiento.

El personal menciona que no se le realizaron los exámenes médicos. Los registros de limpieza y desinfección no se encontraban dentro del comedor escolar.

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Pore
Fecha de la visita:	21/03/2024	Hora inicio:	11:30	Institución educativa:	San José de la Payata.
Operador:	FEOAG SAS.	Hora terminación:	14:30	Sede educativa:	San Joaquin de Garibay.
Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001/2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 109
				X	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Instalar Barrera de protección al Ventanal y puerta del área de preparación.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Sanitarios Compartidos.
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se realiza registro de estas actividades.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	0	No se cuenta con registro.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Presencia de cucarachas, murciélagos y moscas
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No se ha realizado fumigacion. El comedor requiere de esta actividad.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	Baldes plasticos con bolsas negras.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Definir, identificar area.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con registros.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	Certificado con fecha del 17-02-2024.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Definir e identificar areas o espacios
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

161

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3692

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Quemadores de la estufa obstruidos. equipo averiado. Requiere cambio
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Rotular Ciclo de menú
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	No se ha entregado desde la implementación.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	65.71 %	

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE, en la sede educativa San Joaquin el Garibay de la I.E San José de la Peñata. Durante la visita se observó lo siguiente:

* En cuanto a proceso de preparación. El personal no conocia el ciclo de menú y minuta patron, los alimentos preparados no coinciden con el menú planeado (A).
* El comedor cuenta con presencia de plagas como: Cucarachas, moscas y murciélagos, requiere fumigación inmediata y realizar instalación de barreras de protección al ventanal y puerta del area de preparación.
* El persona desconocia la existencia de los formatos de limpieza y desinfección
* La estufa utilizada presenta demasiada corrosión, quemadores obstruyen el flujo adecuado de las llamas. Se requiere un nuevo equipo.
* Se debe publicar el ciclo de menú.
* No se realiza entrega completa de los implementos que se reportan en semanas.

=> Debido a las quejas del Docente y Padres de familia se realiza reunión con los mismos para tratar temas de interés preventivo. (Se anexa Acta de reunión)
=> Se realiza capacitación practica al personal en ciclo de menú y minuta patrón.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hamol Alfaro Peña		Nombre: Julieth Carvajal Leal Farias
Documento: 1.121.210.619		Documento: 1115736549
Cargo: P.A. Interventor		Cargo: Julieth.
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

3673 162

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-VIPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Hato Corozal				
Fecha de la visita:	21 03 2024			Institución educativa:	San José de la Ayata				
Operador:	FEDA6 SAS.			Sede educativa:	San Joaquin de Garibay.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	19	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	5	
		X							

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	542 g.	1x500g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	665 ml.	1 Lt.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	760 g.	1000 Kg	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20 pares.	100 unds	C
Porcentaje de cumplimiento:				58,62 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 16-03-24.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Yolith Consuelo Leal Forero
Documento: 1.121.909.[illegible]	Documento: 1115736549
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Economa

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato.			
Fecha de la visita:	21/03/2024	Institución educativa:	San José de la Payata.				
Operador:	FCDA6 SAS.	Sede educativa:	San Joaquin de Caribay				
Contrato de prestación de servicios No:		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	79.	
				X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo Guisado – Arroz con Fideos – Cascajos de papun fritos – Ensalada de repollo y pepino cohombo – Jugo de Guayaba – Fruta Sudada				
Intercambios	Alimento:	Todo el menú.			
	Motivo del intercambio:	Decisión del Personal.	Fecha: 21-03-24.	Autorizado por:	No.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C.
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	N.C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C.
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.C.
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NO
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C.
Porcentaje de cumplimiento:		57,14 %

Observaciones

El personal por criterio personal decide cambiar el menú, justificando que no contaba con la materia prima y que no se le anulan las cantidades correspondientes. Se realiza verificación de la emisión, se cruza la información con los datos del docente, que coinciden con las cantidades recibidas y se hacen los calculos con la minuta patron sobre el número de cupos. Se concluye que si llega toda la materia prima para la semana y - No se cumple con el gramaje de las mezclas para la ensalada dulce y las cantidades de aceite no es acorde a la requerida.

FIRMA QUIEN RESEÑA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Adriana Alvarez Peña	Nombre: Jaqueline consuelo Leal Rojas
Documento: 1.121.210.918	Documento: 1115736549
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03 | CODIGO: FO-AT-VRI-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CUNDINAMARCA | Municipio: Fiane

Fecha de la visita: 21-03-2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Cuarto y Quinto. | Institución educativa: San Jose de la Peyata | Sede educativa: San Joaquin de Guaybay. | Tipo de Complemento: | Almuerzo: X | Residentado escolares:

Operador: FEDAG SAS | Contrato de prestación de servicios No. | No Servicio: 19.

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de ración		Cumplimiento de gramajes						Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra	muestra	muestra	Promedio muestra	Peso especifico	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																							
Carne Encebollada.	Pollo Guisado.		✓	64 g	100 g.	93 g.	87 g	140 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Arroz Amarillo.	Arroz con Fideos.		✓	185 g	190 g	183 g	189 g	90 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Hojuelas de platano verde.	Cocaja de papas Fritas		✓	26 g	22 g	28 g.	25 g.	95 g.		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Ens. Dulce con Crema de leche	Ens. Repollo, Pepino.		✓	44 g	50 g	44 g.	46 g	65 g.		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Jugo de lulo.	Jugo de Guayaba.		✓	333 g	328 g	320 g.	327 g.	200 cc.	✓		✓		✓		✓		✓												✓
—	Frijol Sudado.		✓	158 g	150 g	120 g.	159 g	50 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓

No cumple: No se preparo/sirvio (por cumplir criterios de calidad y organolepticos) / No se preparo/sirvio en Kardex

Porcentaje de cumplimiento: 0 %

Observaciones:

Personal manipulador, cambio el menú por desconocimiento de los documento autorizados, no ha recibido capacitación y falta de seguimiento por parte de operación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA	FIRMAS
Nombre: Edelmira Ahué Peña	Nombre: Yuleth Consuelo Lf	
Documento: 1.121.210.017	Documento: 1.115736549	Nombre:
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Economa.	Documento:
		Cargo:

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra g. | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San José de la Payata.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tlamí.	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	San Joaquin de Garibay	FECHA VISITA:	21-03-2024.	HORA INICIO:	11:30		
OPERADOR:		CONTRATO No: _____	VISITA No. ( )	HORA TERMINACIÓN:	14:30		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA ( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )		

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Elizabeth Macias Guio	1116614947	Madre	3102137791
2	Jenny Paola Parras	1116613625	Madre	3204136164
3	Erika Viviana Nova Arias	1116555173	Madre	3209578069
4	Yasyady Infante Rincon	1006450690	madre	3203977708
5	Jose Alderner Caceres Portillo	74811716	Padre.	3215100176
6	Yeison Albeiro Alvarado Garcia	1122678797	Padre.	3214548855
7	Edilma Herrera	23726448	Madre	3223097316
8	Julieth Consuelo Leal Tarias	1117.736.549	Manipuladora.	3213080823
9	Manuel Alvar Pena.	1.121.210.018	C.A. Interventoria	3112632150
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

* Realizar seguimiento y control a las operaciones del PAE en la sede educativa.
* Brindar apoyo y asesoria técnica a la padres de familia sobre la operación.
* Dar a conocer las herramientas para realizar seguimiento por medio del CAE o veredicias.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 11:30am se efectúa reunión con los Padres de familia, Docente de la sede educativa, personal manipulador y profesional de apoyo de Interventoria. El motivo de la asistencia de los padres a la reunión se debe a la inconformidad frente a la prestación del servicio del PAE ya que necesitaban de la presencia de un ente de control para dar a conocer punto por punto la problemáticas que ellos consideraban están pasando en el restaurante escolar. A continuación se mencionan los siguiente puntos.

* El mercado está llegando muy poquito y no alcanza para los 5 días de la semana.
* la cantidad de aceite es muy mínima para la cantidad de preparaciones (fritos).
* las frutas para jugo se intercambian por muy caladas - No lo aceptan).
* las frutas y verduras como tomate llegan al comedor muy maltratados.

Posteriormente, solicitan se les aclare y que interventoria le de respuesta sobre la regular operación del contratista.

Educación | Cesar | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

Debido a las repetitivas situaciones ya mencionadas, por medio del Docente deciden generar una SPQR a la administración de la Gobernación.

Luego de haber escuchado atentamente a los padres de familia. El profesional de apoyo responde a las inquietudes informando temas importantes sobre la operatividad. En donde se explica las responsabilidades básicas del operador como:

(1) Operación debe garantizar que la materia prima debe llegar en óptimas condiciones físicas y en las cantidades suficientes acorde al número de estudiantes, minuta patrón y ciclo de menú.
(2) Garantizar el talento humano idóneo y capacitado para todos los procesos operativos en sitio.
(3) Realizar mantenimiento a los equipos como estufas, neveras, licuadora cuando se requiera y realizar fumigación.
(4) Garantizar en sitio, la existencia de Implementos de aseo, entre otras cosas.

Para mejor entendimiento, se realizó ejercicio práctico con los padres de familia; se calcularon calculo de cada alimento en base por el número de estudiantes, sobre las cantidades preparadas por semana. Obteniendo cantidades similares a los datos de la remisión. También se realizó un check list comparando lo entregado en la remisión y los datos que tenía el profe de la sede educativa. Ejercicio que permitió conocer que si se le estaba haciendo los alimentos acorde al menú y cantidades acorde a la minuta patrón.
Como conclusión se define que el contrato "se esta mandando paquete materia prima a mercado" se debe al desconocimiento operativo y componente nutricional por parte de la manipuladoras y Docente.
Sin embargo, es importante mencionar que en el ejercicio práctico se evidenció que las

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

cantidades del aceite no correspondían a la cantidad requerida. También que la manzana para la ensalada dulce obtuvo un gramaje de 100g, no llegó al peso esperado 152g.

Por último, los padres entienden la operatividad y se comprometen a seguir el conducto regular sobre una posible irregularidad.
Como constancia de lo hablado se le efectúa en voz alta y se firma como acuerdo final.
Se cierra la reunión.

Julieth Consuelo Castro
1.115736549

FIRMA:	Elizabeth M.
NOMBRE:	Elizabeth Macias Cuao
CEDULA:	1118614947
FIRMA:	Janny Paola
NOMBRE:	Janny Paola
CEDULA:	1116613625
FIRMA:	Janny Paola
NOMBRE:	Erika Viviana Novoa A
CEDULA:	1119535175
FIRMA:	
NOMBRE:	
CEDULA:	

FIRMA:	Nasrad y Infante
NOMBRE:	Nasrad y Infante
CEDULA:	7006450890
FIRMA:	
NOMBRE:	Jose Aldiwar Caceres T
CEDULA:	74811716
FIRMA:	Yeison Alvarado
NOMBRE:	Yeison Alberto Alvarado
CEDULA:	1122678797
FIRMA:	Edilma Herrera
NOMBRE:	Edilma Herrera
CEDULA:	23726448

Yeison Alberto Alvarado
1122678797

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA

FO-AT-4°-06 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO	
SEDE	SAN JOAQUIN DE GARIBAY					RURAL X	
		FECHA DE VISITA		2024-03-21	HORA INICIO:	11:30 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	14:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		x
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 1:	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededor se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	La instalación física se encuentra ubicado en un lugar seco, alejado de malezas. Sin embargo. Las ventanas y ventanales del área de producción que conectan al exterior requieren de barreras de protección.		



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	El cuarto de preparación es independiente al cuarto de servido, área que durante las preparaciones de los alimentos se encontraba en adecuadas condiciones higiénicas. Sin embargo, cada actividad de L&D deben ser registradas y no se contaba con el formato diligenciado.		



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	Dentro del cuarto de servido se encuentra el área de lavado y desinfección de menajes y utensilios. Lugar donde se aplican los protocolos y se garantiza la asepsia de las mismas. El personal no lleva registros de estas actividades.		

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Los alimentos que requieren conservación bajo temperaturas ambientes se depositan sobre superficies altas y canastillas. Las frutas y verduras allí reposadas, no presentan algún tipo de alteración en sus características físicas.



FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 37:	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan de manera secuencial y continua para proteger la calidad del producto final. Por ende, todos los productos utilizados pasan por un proceso de lavado y desinfección.



FOTOGRAFÍA No. 8	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
Ítem No:	Se realiza toma de muestras de los alimentos, espagueti con pollo desmechado, ensalada de repollo, zanahoria, cebolla y mayonesa, colada de avena, agua del filtro, ambiente, frotis de mano a la señora Milena.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se debe publicar el ciclo de menú correspondiente al contrato UM 0001/24

OBSERVACIÓN

La visita técnica de seguimiento y control al comedor escolar de la sede educativa San Joaquín de Garibay se realiza de manera completa. Por tanto, se evidencia lo siguiente. El personal manipulador requiere capacitación práctica de inmediato por parte de operación, desconoce el manejo de los documentos nutricionales y formatos de L&D. el comedor requiere de fumigación. No se realiza la entrega completa de productos de aseo y la estufa requiere ser reemplazada por exceso de corrosión.

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

edelma sierra

FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGU MIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO	
SEDE	SAN JOAQUIN DE GARIBAY					RURAL	X
		FECHA DE VISITA		2024-03-21	HORA INICIO:	11:30 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	14:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		x
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFÍA No. 1	PLATO VACÍO			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 2	VASO VACÍO		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se requiere instalación de barreras de protección a la ventana del área de preparación		



FOTOGRAFÍA No. 3	PROTEINA – POLLO GUISADO – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4	CEREAL – ARROZ CON FIDEOS – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	RTP – CASCAJOS DE PAPAS FRITAS – MUESTRA 1		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Peso esperado: 85 g		



FOTOGRAFÍA No. 6	VERDURAS – ENSALADA DE REPOLLO Y PEPINO – MUESTRA 1.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Peso esperado: 65 g		



FOTOGRAFÍA No. 7	FRUTA – JUGO DE GUAYABA – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	LEGUMINOSA – FRIJOL SUDADO – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	PLATO SERVIDO – MENÚ NO CORRESPONDE A LA PLANEADA		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El menú programado era: carne encebollada, arroz amarillo, monedas de plátano verde, ensalada dulce con crema de leche, jugo de lulo. El menú entregado, como se observa no cumple con el ciclo de menú No. 4, semana 1. El personal manipulador requiere capacitación practica en estandarización, minuta patrón y ciclo de menú, ya que se contaba con la materia prima, pero por criterio personal decidió cambiar el menú.		



FOTOGRAFÍA No. 8	PRESTACIÓN DEL SERVICIO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se hace entrega de los alimentos en el horario establecido		



FOTOGRAFÍA No. 8	PRESTACIÓN DEL SERVICIO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Durante el consumo de los alimentos por parte de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes se realiza un aserie de indagatoria sobre la calidad y sabor de los alimentos entregados y se evidencia aceptabilidad por parte de los beneficiarios.		

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	SAN JOAQUIN DE GARIBAY	FECHA DE VISITA		2024-03-21	HORA INICIO:	11:30 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		x
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

ACTA DE REUNIÓN





















OBSERVACIÓN

Antes de verificar la prestación del servicio, se realiza reunión con los padres de familia, Docente, personal manipulador y profesional de apoyo de interventoría. Los padres de familia presentan las inconformidades para con operación del programa, mencionando que al comedor escolar llega muy poca materia prima y que las cantidades no alcanzan para los cinco días. El profesional de apoyo indaga con el personal manipulador y docente evidenciando la falta de conocimiento del personal manipulador en manejo de ciclo de menú, minuta patrón y guías de preparaciones. También desconoce la existencia de la carpeta operativa y por ende, los formatos de limpieza y desinfección.

Como estrategia educativa en forma de dar respuesta a los interesados, se realiza una explicación con ejercicio prácticos de calculo de las cantidades que deberían llegar teniendo de base la minuta patrón, el numero de estudiantes y las veces que se entregaba un alimento. Luego se compara estos datos con los registros de la remisión y se les da a conocer a los padres de familia que operación si hace envío de la materia en cantidades suficientes para los 19 estudiantes. Después del servicio de realiza capacitación practica al personal en estandarización de gramajes y como se observa en las imágenes, se estaba entregando los componentes en los platos servidos superior a los esperado de acuerdo a la minuta patrón. La manipuladora refiere que los niños de esa zona cuentan con un buen apetito, dato que interventoría corroboró. Sin embargo, se solicita al personal que prepare las cantidades correspondiente. Se sugiere que operación realice seguimiento a la sede educativa en mención.

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

167
3685

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	MONTERREY
Fecha de la visita:	21/03/2024	Hora inicio:	11:00 am	Institución educativa:	Escuela Normal Superior de Monterrey
Operador:	FEOBE S.A.S	Hora terminación:	1:30 pm	Sede educativa:	Brisas del Llano
Contrato de prestación de servicios No.	UM-0001-DE2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: ✓	No de servicios: 27

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acciones de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	las ventanas del area de preparación sin protección
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Instalar barras de protección
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No se evidencia soporte de fumigación
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Estan usando un tanque de nivel.

168
3686

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 20/03/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Suministrar uniforme adecuado al presente contrato.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, estraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

169
3687

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	O	ollas presión, cucharones Pailas.
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclo de menu autorizado
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	O	Allegar elementos de aseo Faltantes

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 80 %

Observaciones:

Se Realizó Visita tecnica a la Unidad Aplicativa Escuela Normal Superior de Monterrey Sede Brisas del Llano con el Fin de verificar Las Condiciones de prestación de servicios del Restaurante Escolar.

Se observa Ventanas y aberturas entre techo y pared que requieren de angeo protección para evitar ingreso de plagas.

Suministrar dotación (uniforme) del Contrato vigente.

-Publicar ciclo de Menú autorizado
-Allegar elementos de Aseo Faltantes al Restaurante Escolar.

De acuerdo al simat Reporta 27 niños, y al Comedor Escolar estan pasando 29 niños

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayibe M. Bustos Romero	Nombre: Martha Sanith Mendoza
Documento: 1.118.544617.	Documento: 24231229
Cargo: Profesional de Inter.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-WPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

170

3688

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	MONTERREY				
Fecha de la visita:	21032024	Institución educativa:	Escuela Normal Superior de Monterrey						
Operador:	FEDAG SAS	Sede educativa:	Brisas del llano						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	27	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	486 g	950 g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	945 ml	1x2000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1,089 g	1x1000 g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	1	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 pares	40 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				58.82%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Marzo.

Allegar Elementos de aseo faltantes al Restaurante Escolar

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nancy M. Bustos	Nombre: Martha Janeth Mendoza
Documento: 1118544217	Documento: 24231229
Cargo: Profesional interventor.	Cargo: - Economa.

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

171

3689

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Monterrey	
Fecha de la visita:	21032024	Institución educativa:	Escuela Normal Superior de Monterrey		
Operador:	FEDAG S.AS.	Sede educativa:	Brisas del llano		
Contrato de prestación de servicios No:	UM-0001 DE 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios: 27

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne encebollada, arroz amarillo, Monedas de platano Ensalada dulce con crema de leche y jugo de Maracuya				
Intercambios	Alimento:	Jugo de Lulo por Jugo de Maracuya			
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	✓

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		80 %

Observaciones

Capacitar al Personal manipulador de Alimentos en gramajes

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Martha Janeth Mendoza
Nombre: Nayelu Maldady Bustos	Nombre: Martha Janeth M. N.
Documento: 1118.344687	Documento: 24231229
Cargo: Profesional de Interv	Cargo: Economa.

5690

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-ATVR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: | OBSERVACIÓN DE CASIMAN | Municipio: MONTERREY

Fecha de la visita: 21/03/2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 445 | Institución educativa: Escuela Normal superior | Sede educativa: Brisas del Llano | Tipo de Complemento | Alimento ✓ | Residencias escolares

Operador: FEDAG S.A.S | Cantidad de prestación de servicios día: Un-0001 - DE 2024 | No Servicios: 27

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes						Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado										T (°C)			T (°C)			T (°C)				
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen			Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne enceballada	Carne enceballada	✓		34	42	37	37	40		✓	✓		✓		✓		✓											✓
Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	✓		112	142	107	120	90	✓		✓		✓		✓		✓										✓	
Monedas de platano verde	Monedas de platano	✓		55	65	61	60,3	80		✓	✓		✓		✓		✓											✓
Ensalada dulce con crema de leche	Ensalada dulce con crema de leche	✓		74	60	66	66	65	✓		✓		✓		✓		✓										✓	
Jugo de Lulo	Jugo de Maracuya	✓		273	290	270	276	200	✓		✓		✓		✓		✓										✓	

Porcentaje de cumplimiento: 60

Observaciones:
Para la preparación de proteina y monedas de platano esta por debajo del gramaje establecido

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Nayeli Mardady Bustos	Nombre: Martha Janeth Mir	Nombre:
Documento: 1.118 344 617	Documento: - 24231 229	Documento:
Cargo: profesional de Interv.	Cargo: - Economo,	Cargo:

172

3697

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO RURAL X	
SEDE	BRISAS DEL LLANO	FECHA DE VISITA		2024-03-21	HORA INICIO:	11:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	13:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 1:	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Instalar malla o angeo en ventanas y puertas del área de preparación.		

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección			
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos			
Ítem No 13:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X	
OBSERVACIONES	Dotar de uniforme del presente contrato.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelma sierra Asesores & Consultores FO-AT-IF-08 19-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	POLACT-IF-08 11-08-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 36:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 40:	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FOAT-IF-08 11-05-23 Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

OBSERVACIÓN
Se realizó visita técnica a la institución educativa Escuela Normal Superior de Monterrey sede Brisas del llano con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias y prestación de servicio del restaurante escolar.

NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Martha janeth Mendoza
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 24231229
CARGO: Supervisora de interventoría	CARGO: Manipuladora de alimentos

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO RURAL X	
SEDE	BRISAS DEL LLANO	FECHA DE VISITA	2024-03-21		HORA INICIO:	11:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	13:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		

Alimento proteico: carne encebollada, está por debajo del Rango establecido de acuerdo a la minuta patrón. Para el Rango 4 y 5.	Cereal: arroz amarillo
	

Monedas de plátano	Ensalada dulce con crema de leche
	

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO-AT-IF-06 11-05-23 Vill. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

Bebida: Jugo de maracuyá	Peso del vaso utilizado (Gramera)
	

Alimento proteico: Carne encebollada	Moneda de plátano
	

Menú entregado a los niños cumple con las características organolépticas.	Cumple con los horarios establecidos para el servicio
	

OBSERVACIÓN	
Para la preparación de proteína y monedas de plátano está por debajo del gramaje establecido.	
	Martha Janeth Mendoza
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Martha Janeth Mendoza
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 24231229
CARGO: Supervisora de interventoria	CARGO: Manipuladora de alimentos

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VIPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

173
3699

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	MONTERREY
Fecha de la visita:	21032024	Hora inicio:	8:31am	Institución educativa:	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY
Operador:	FEDAG S.AS	Hora terminación:	9:48am	Sede educativa:	LA LIBERTAD
Contrato de prestación de servicios No.	UM-0091-DE 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 10

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acciones de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Las ventanas del area de preparacion no cuenta con proteccion
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Es compartido con la unidad aplicativa
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	No se evidencia papel higienico
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Entregar Formatos para su respectivo diligenciamiento
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Entregar Formatos
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No se evidencia Soporte de fumigacion
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Identificar area de disposicion de Aceite vegetal usado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
	Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

174
3700

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	O	No se evidencia Soporte de lavado de tanque
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	O	No cuenta con dotación
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	O	Se requiere de mantenimiento de nevera
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O	Identificar área de producto no conforme
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, estraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	N.O	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO.AT.VRPS.03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

175
3701

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O	Nevera requiere de Mantenimiento Y olla presión
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclo de Menú autorizado
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	O	Entregar Elementos de aseo - Faltantes
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	56,67 %

Observaciones

Se realizo visita tecnica a la Institución Educativa Normal Superior de Monterrey Sede La Libertad del Municipio de Monterrey con el Fin de Verificar Las condiciones Higienicas Sanitarias y las prestación de Servicio del Restaurante Escolar donde se observo lo siguiente:

- Suministrar Carpeta operativa para realizar el Respectivo diligenciamiento de los formatos.
- La nevera y olla express requiere de mantenimiento
- Realizar la entrega de faltantes de aseo a la Unidad Aplicativa
- Publicar ciclo de Menú autorizado

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
- Nayju M. Bustos R.	- Baty Milena Arguello
Nombre: Nayju M. Bustos R.	Nombre: - Baty Milena Arguello
Documento: 1.118.544.617	Documento: - 1002721808
Cargo: Profesional de inter	Cargo: - Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: LN Estela Carrero	Nombre:
Documento: 23790291	Documento:
Cargo: SUPERVISOR PAE.	Cargo:

176

3702

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	VERSIÓN: 02 CODIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	MONTERREY		
Fecha de la visita:	21032024	Institución educativa:	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY				
Operador:	FEDA6 S.A.S	Sede educativa:	LA LIBERTAD.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios: 10	No de manipuladoras: 1		No de días de prestación: 20	

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	180g	1x450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	350ml	1x2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	400g	1x1000g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	22	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	0	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	0	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20 pares	50 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				35 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Marzo.

Allegar Elementos de Aseo Faltantes a la Unidad Aplicativa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nuvia M. Bustos R.	Nombre: - Bely Milena Arguello
Documento: 1118.544.617.	Documento: 1002.721.898
Cargo: profesional Infer.	Cargo: - manipuladora

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO RURAL X	
SEDE	LA LIBERTAD	FECHA DE VISITA		2024-03-21	HORA INICIO:	8:39 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	8:45 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones			
Ítem No 1:	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	El servicio de alimentación Está aislado de focos de insalubridad y sus alrededores se encuentran limpios.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se cuenta con barreras de protección en ventanas contra el ingreso de plagas		

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No cuenta con la dotación según lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	El almacenamiento de los productos se realiza de acuerdo a las características de los mismos en recipiente adecuado minimizando riesgo de contaminación.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	El almacenamiento de los productos se realiza minimizando los riesgos de contaminación.		

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	El etiquetado y rotulado del empaque primario de los productos cumple según lo estipulado			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 41:	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	En esta unidad aplicativa, la nevera y olla a presión requieren mantenimiento.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 44:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se dispone de menaje suficiente.		

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 49:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Faltantes de elementos de aseo, no se realiza de acuerdo a lo contratado. (Ver registro de control de entrega de elementos de aseo).		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración Preparada en Sitio-RPS del programa PAE mayoritario. Se realiza verificación de materia prima para la preparación del menú se observa cumplimiento y normalidad en la prestación del servicio del día de hoy en esta unidad aplicativa.

	Bety Arguello
NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Bety Milena Arguello
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 1002721808
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

177

3707

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	VILLANUEVA
Fecha de la visita:	21/03/2024	Hora inicio: 10:00 a.m.	Institución educativa: SAN AGUSTÍN
Operador:	FEDAES.A.S	Hora terminación: 1:00 p.m.	Sede educativa: SAN AGUSTÍN

Contrato de prestación de servicios No.	UM-0001 DE 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X

No de servicios: 165

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	N.A	No existen sistemas de extracción
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	Evidenciar documentación soporte
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	No existen trampas de grasas
	Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	Cuentan con conexión

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	Llevar registros de limpieza y desinfección para conocer de alm de Agua
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas: pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

174
3709

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en los diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de segundad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Entregas faltantes Aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 88.57 %

Observaciones

Se realiza Verificación de condiciones de prestacion de servicio del Programa de Alimentación Escolar modalidad Almuerzos, evidenciando Buenas Practicas de Manufactura y aceptabilidad en las condiciones de Operación.

Tenemos primo, como PAVER, HUEVOS Y ALBARROTES en buen estado y en las cantidades SUFICIENTES para dar cumplimiento al menú programado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Ramirez Gonzalez	Nombre: Gladys R Lopez T
Documento: 1057597328	Documento: 47426240
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

180

3710

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CODIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	VILLANUEVA		
Fecha de la visita:	21/03/2024	Institución educativa:		SAN AGUSTIN			
Operador:	FEDAS S.A.S	Sede educativa:		SAN AGUSTIN			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	165	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación:
		X					

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2.970g	5x500g	N.C.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	N.C.
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	5.775L	2x2000ml	N.C.
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	6600g	5x1000g	N.C.
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	3	2	N.C.
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	6	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	6	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	6	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	12	5	N.C.
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6	4	N.C.
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	60	2paq x 100und	C
Porcentaje de cumplimiento:				58.8%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: MARZO

- HACER LLEGAR A LA I.E FALTANTES DE ASEO.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Documento: 1054253626	Documento: 1.040.676.742
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Manipuladora

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

181

3711

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	VILLANUEVA		
Fecha de la visita:	21/03/2024	Institución educativa:	SAN AGUSTIN				
Operador:	FEDAS S.A.S	Sede educativa:	SAN AGUSTIN				
Contrato de prestación de servicios No:	PM 0001 DE 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS	No de servicios:	165
					X		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	CARNE ENCEBOLLADA + ARROZ AMARILLO + MONEDAS DE PLATANO + ENSALADA DULCE CON CREMA DE LECHE + JUGO DE MANGO				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	

Calificación según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.C.
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		78.57%

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: GLADYS R LOPEZ
Documento: 1057583728	Documento: 47424240
Cargo: Supervisor Alimentario	Cargo: MANIPULADORA

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-AT-VR-022
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

UNIDAD TERRITORIAL:
SEDE/MUNICIPIO DE CUMPLIMIENTO:
Municipio: VILLANUEVA
Fecha de la visita: 21-MARZO-2024
Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar
Institución educativa: SAN AGUSTIN
Sede educativa: SAN AGUSTIN
Operador: FEDAG SAS
Contrato de prestación de servicios No.: UM-0001 DE 2024
No Servicios: 165
Tipo de Complemento: Almuerzo X
Residencias escolares:

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de menú		Cumplimiento de gramajes						Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso estimado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
CARNE ENCEBOLLADA	CARNE ENCEBOLLADA	✓		53	66	55	59.6	80g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
ARROZ AMARILLO	ARROZ AMARILLO	✓		54	49	51	51.3	55g		✓	✓		✓		✓		✓												✓
MONEDAS DE PLATANO VERDE	MONEDAS DE PLATANO VERDE	✓		19	16	18	17.6	38g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
ENSALADA DULCE CON CREMA LECHE	ENSALADA DULCE CON CREMA LECHE	✓		62	56	58	58.6	50g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
JUGO MANGO	JUGO DE MANGO	✓		239	210	225	224.6	200cc	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Porcentaje de cumplimiento: 80.

Observaciones:
De evidencia bajo gramaje en arroz

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Edelmira Gomez	Nombre: Gladys R. Lopez T	Nombre:
Documento: 1057587328	Documento: 47424240	Documento:
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Manipuladora	Cargo:

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	SAN AGUSTIN	FECHA DE VISITA		2024-03-21	HORA INICIO:	10:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	13:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones			
Ítem No 1:	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones			
Ítem No 5:	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección			
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección			
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos			
Ítem No 14:	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos			
Ítem No 16:	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 36:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO-AT-IF-08 11-08-23 Vs. 3

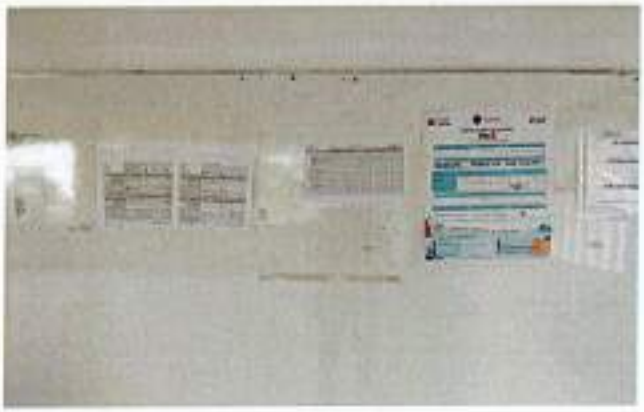
CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 38:	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 40:	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IP-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

OBSERVACIÓN
Se realiza visita por parte de interventoría con el fin de evidenciar y verificar condiciones higiénico sanitarias durante la prestación del servicio del restaurante escolar de la sede San Agustín de Villanueva.

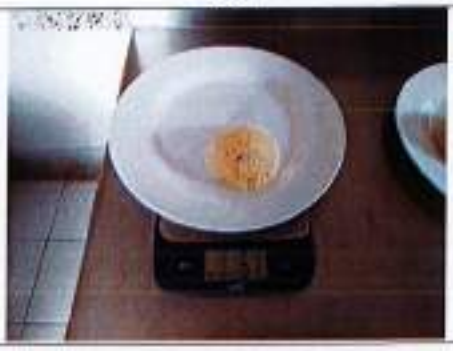
NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: Gladys Lopez
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 47426240
CARGO: Supervisor de Interventoría	CARGO: Manipuladora de Alimentos

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO RURAL X	
SEDE	SAN AGUSTIN	FECHA DE VISITA		2024-03-21	HORA INICIO:	10:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	13:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		

Proteina: ...	Cereal
	

RTP	Verdura
	

Fruta	Tara Plato
	

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

Tara Vaso	Menú programado
	

Los alimentos cumplen con las características organolépticas propias de la preparación.	Se cumple con los horarios de distribución
	

OBSERVACIÓN
Se verifica cumplimiento de menú programado y entregado igualmente se verifica gramaje del menú entregado.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González.	NOMBRE: Gladys Lopez
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 47426240
CARGO: Supervisor de Interventoria.	CARGO: Manipuladora de Alimentos.

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

183
3727

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	VILLANUEVA
Fecha de la visita:	21/03/2024 Hora inicio: 8:30am	Institución educativa:	SAN AGUSTÍN
Operador:	FEDAG S.A.S Hora terminación: 9:30am	Sede educativa:	PUERTO ROSALES
Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001 DE 2024 Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: X — No de servicios: 12

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Falta angeo en puerta de consumo
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Sin servicio sanitario exclusivo para manipulador
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1.	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	No existe sistema de extracción
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	Evidenciar soportes
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	No existen trampas de grasa
	Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	No cuentan con tanque de almacenamiento de Agua

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas. pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

185

3.23

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Entregas faltantes de Aseo
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	82.76. %

Observaciones

Al momento de la visita no se evidencia proceso de coccion de alimentos, sin embargo se verifica estado de materia prima cumpliendo con calidad y cantidades aptas para la preparación de los menús programados.

Manipulacion de Alimentos cumple con los B.P.M necesarios para la manipulación de alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Estefanie Ramirez Gonzalez	Nombre: ELBA ROCIO BELISARIO
Documento: 1057587328	Documento: 1.118.199.747
Cargo: Supervisor de Interventoria	Cargo: ECONOMA
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

186

3721

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-A1-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare		Municipio:	VILLANUEVA			
Fecha de la visita:	21/03/2024	Institución educativa:	SAN AGUSTIN				
Operador:	FEDAS S.AS	Sede educativa:	PUERTO ROSALES				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	12	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación: 20
		X					

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2169	1x500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	1	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.42L	1x2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	980g	1x1000g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	2	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	3	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	0	N.C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20 por 7 pares 100		C
Porcentaje de cumplimiento:				70,58 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: MARZO

ENTREGAR FALTANTES DE ASEO

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: ELBA ROCIO BELISARIO
Documento: 1053583320	Documento: 1118199747
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: ECONOMA

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PUERTO ROSALES	FECHA DE VISITA		2024-03-21	HORA INICIÓ:	08:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones			
Ítem No 1:	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección			
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección			
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos			
Ítem No 14:	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos			
Ítem No 16	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	PO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	PD-AT-IF-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 49:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencian faltantes de aseo.		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita por parte de interventoría al restaurante escolar con el fin de revisar condiciones higiénico sanitarias en la operación del servicio de alimentación escolar.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: ELBA ROCIO BELISARIO
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 1118129747
CARGO: Supervisor de Interventoría	CARGO: Manipuladora de Alimentos

187

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Normal Superior	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Monterrey	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Palo Negro	FECHA VISITA: 21-03-2024.			HORA INICIO:	11:15 AM	
OPERADOR:	FEDAG SAS	CONTRATO No: UM 0001-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:50 AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Belsy Campos V	24230900	Docente	3112285547
2	LUZ Estela Correro	23770291	Supervisor PAE	3144954903
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación. Ración preparada en sitio - RPS. del programa de Alimentación Escolar - PAE Mayoritario.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 11:15 AM del día 21 de marzo de 2024 en la sede palo Negro de la I.E. Normal Superior del municipio de Monterrey, se realiza visita técnica de seguimiento para verificar las Condiciones de operación Ración preparada en sitio - RPS. Con la participación de la docente encargada de esta sede educativa y representante de Interventoría PAE.

La Docente informa la No prestación del servicio el día de hoy 21 de marzo, debido a la ausencia de la manipuladora de alimentos, quien le manifestó tener problemas de índole personal.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Ibeth Ramos
CEDULA: 24229700

FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Correa
CEDULA: 23790291

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

	CONTRATO DE INTERVENTORIA Nº SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023, Nro. Interno 2398 de 2023-12-07	CÓDIGO: INTER -PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 10/02/2024
INFORME DE AVANCE N. 01	INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 16 AL 29 DE FEBRERO Y DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024	

CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS DE NUTRICION

ANEXO 47

Solicitud aprobación de intercambios periodo del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024

3734

Yopal, 19 de febrero de 2024

Fe - 0007

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Entrega fichas técnicas faltantes según compromisos de Mesa de trabajo N°1.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: "*Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas*", celebrado entre el Departamento de Casanare y la empresa FEDAG S.A.S, me permito adjuntar al presente oficio para su revisión y aprobación de las siguientes fichas técnicas:

PRODUCTO	MARCA
Brownie	Toliboy
Panela	Rosse y el aro
Leche en polvo	Doña vaca
Crema de leche	Latti

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular,

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

3735

	GESTIÓN DE INOCUIDAD	Código: OD-GI-01
Tropical Fress S.A.		Fecha: 03/08/2021
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 1
		Página: 1 de 4

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO: LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D	REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSA-0016684-2021

2. MARCA COMERCIAL

DOÑA VACA

3. DESCRIPCIÓN FÍSICA

La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada. Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos.

4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Leche higienizada entera, Hierro aminoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo
Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Característico a leche	**Olor**: Característico a leche
Color: Blanco crema	**Textura**: Polvo homogéneo suave
Sin contaminación percibida visualmente	Sin objetos extraños

6. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad en %m/m	-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteína, en %m/m	24,5	-
Lactosa en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3
Fe en % m/m	12	-

7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes Totales	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fecales	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000	1
Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.
m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M
Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MÁXIMO
Plomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:
Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Decreto 616 de 2006
NTC 1036:2015
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 683 de 2012
Decreto 60 de 2002
Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)
NTC 5830:2019

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.
Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

11. VIDA UTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio cortopunzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.
El uso previsto es para reconstituirla como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de reconstituida consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada.
El almacenamiento debe hacerse retirado de sustancias que lo puedan contaminar.

14. EMPAQUE

Tipo Bolsa
Material: Flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso
Presentación: Bolsa por: 200 a 1000 g
Tipo Bulto
Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalado en bolsa de papel kraft
Presentación: Bulto de 25 Kg

15. EMBALAJE

Material: Caja Cartón corrugado, C790K
Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm
Unidad de embalaje:
60 unidades para bolsa de 200g
6 unidades para bolsa de 800g
30 unidades para bolsa de 360g
12 unidades para bolsa de 900g
30 unidades para bolsa de 380g
30 unidades para bolsa de 400g
Para el embalaje de la presentación del bulto (25kg) no aplica, el producto no necesita un segundo embalaje.

16. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (25 g)
Número de porciones por empaque Aprox.

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**524**	**131**
Grasa Total	28 g	7,0 g
Grasas saturadas	**16 g**	**4 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	40 g	10 g
Fibra	0 g	0 g
Azucares Totales	40 g	10 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	28 g	7,0 g
Sodio	**369 mg**	**92 mg**
Vitamina A	160 ug ER	40 ug ER
Vitamina D	3,0 ug	0,75 ug
Calcio	940 mg	235 mg
Hierro	4,0 mg	1,0 mg
Zinc	3,3 mg	0,83 mg

17. REQUISITOS DE ETIQUETADO

En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.

3938

18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	
Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.	
19. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles	
La lactosa es un alergeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.	
20. RESPONSABLE	
Ing. Tania Carreño Monsalve - MP. 68254205015STD Líder Sistema de Seguridad Alimentaria – TROPICAL FRESS S.A Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001	
21. DATOS FABRICANTE	
Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa– Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F Móvil. 3187346738 - Correo contacto: tropicalfress@hotmail.com	

<< Atras

3939

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20218579	Nombre producto	LECHE ENTERA EN POLVO VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D.				
Registro Sanitario	RSA-00166B4-2021	Vencimiento	2026/12/15	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CI,8040042628						
Marcas	MI CAMPIÑITA, FORTILECHE, DOÑA VACA, NOVALECHE, MAMAMU, PURITA, PAULITA, SOY LECHE, CARRUSEL , MILLANURA, CATALINA, NOVAMILK						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
80 GRAMOS A 25000 GRAMOS en intervalos de 1 gramo

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A	CARRERA 2 # 3-285 LOTE 22C2F PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	TROPICAL FRESS S.A	CARRERA 2 # 3-285 LOTE 22C2F PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

imprimir << Atras

SUPERPANELA EL ARO	**FICHA TECNICA PANELA EL ARO JORGE OLARTE Y CIA S. EN C. 804013706-4**	**VIGENCIA DESDE:** 11-11-2023 **VERSION: 1**

3740

NOMBRE DEL PRODUCTO	Panela
NOMBRE COMERCIAL	Panela en Bloque
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto sólido obtenido de la evaporación y concentración de los jugos de la caña panelera, Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc.), granulada y pulverizada. Se caracteriza por su alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energético.
INGREDIENTES	Jugo de Caña Panelera- variedad RD 75-11
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	El contenido nutricional de 100 g de panela es el siguiente

MINERALES EN MILIGRAMOS	
Potasio	10 a 13 mg
Calcio	40 a 100 mg
Magnesio	70 a 90 mg
Fósforo	20 a 90 mg
Sodio	19 a 30 mg
Hierro	10 a 13 mg
Manganeso	0.2 a 0.5 mg
Zinc	0.2 a 0.4 mg
Cenizas	Min 0.8 mg

EMPAQUE Y EMBALAJE	La panela se empaca en bolsa termo encogible de calibre 19 en cartones por 36 unidades por 450, 500g, lo que garantiza Conservación y contacto con el ambiente. Almacenar en lugar fresco y seco. Conservar separado al menos 20 cm del piso y paredes.
MEDIDA	15.5 -16 Kilogramos
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto se transporta en vehículos limpios, no se transporta con sustancias tóxicas o en contacto con otros elementos que puedan afectar su calidad.

DIRECCIÓN:

- Calle 15 # 22 -41 Bucaramanga (Santander)
- Finca el Aro – Vereda Aser Suaita (Santander)

Móvil:

- 3044702590

SUPERPANELA EL ARO	**FICHA TECNICA PANELA EL ARO JORGE OLARTE Y CIA S. EN C. 804013706-4**	**VIGENCIA DESDE:** 11-11-2023 **VERSION: 1**

3747

VIDA ÚTIL	La vida útil de la panela depende de las condiciones óptimas de almacenamiento, ya que es higroscópica, es decir que al exponerse al ambiente puede absorber o perder humedad, Dependiendo de las condiciones climáticas del medio y de la composición del producto.

	Bajo buenas condiciones de almacenamiento puede durar largo tiempo. Sellado hasta 36 meses Una vez abierto el envase consumir lo antes posible, como máximo 20 días.
CONTROLES ESPECIALES	• Conservar en lugar fresco y seco • Almacenar máximo hasta 6 arrumes • Rotación del producto y de inventarios

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITOS	MINIMO	MAXIMO
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5 %	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizos, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

REQUISITO	n	m	M	c
Recuento de hongos y levaduras	5	50	150	2

n= número de muestras que se van a examinar.
m= parámetro normal. M= valor máximo permitido.
c= número de muestras aceptadas con M.

PRESENTACIÓN	1000gr, 800gr, 700gr,500 gr, 400gr, 250gr, 150gr, 100gr. La panela puede ser cuadrada o redonda.

DIRECCIÓN:

- Calle 15 # 22 -41 Bucaramanga (Santander)
- Finca el Aro – Vereda Aser Sualta (Santander)

Móvil:

- 3044702590

SUPERPANELA EL ARO	**FICHA TECNICA PANELA EL ARO JORGE OLARTE Y CIA S. EN C. 804013706-4**	**VIGENCIA DESDE:** 11-11-2023 **VERSION: 1**

3742

SU'PER PANELA EL ARO ACLARACION REGISTRO SANITARIO	La panela por ser un producto 100% natural, y por no adicionarle ningún saborizante; en estas condiciones este producto no necesita registro sanitario, como lo indica el Artículo 16 de la resolución 779 del 2006 emanado del Ministerio de la Protección Social que dice: "Las panelas a las cuales durante el proceso de producción se les haya adicionado saborizantes, deben tener registro sanitario al tenor de lo dispuesto en el Artículo 41 del decreto 3075 de 1997 y las disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan"

DIRECCIÓN:

- Calle 15 # 22 -41 Bucaramanga (Santander)
- Finca el Aro – Vereda Aser Suaita (Santander)

Móvil:

- 3044702590

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre Del Producto	**PANELA EN BLOQUE Y EN PASTILLAS**
Notificación Sanitaria	**NSA-002510-2017**
Marcas	**ROSSE, PANELAS ROSSE, ROSSE PREMIUM LEADER WORLD IN PANELAS, ROSSE PREMIUM**
Descripción del Producto	- producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.
Características Organolépticas	- No debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, verde, ablandamiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. - Elaborado e en establecimientos que cumplen con requisitos higiénicos de fabricación. - No puede estar fermentada. - No puede presentar ataques de hongos o insectos.
Normatividad Vigente Que Le Aplica Al Producto	- Resolución 779 de 2006: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones. - Resolución 3462 del 2008: por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° - Resolución 4121 de 2011, por la cual se modifica parcialmente la resolución 779 de 2006. - LA NTC 1311: panela. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las normas técnicas colombianas referenciadas en la misma. - Resolución 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - Resolución 81 0de 2021: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. y sus modificaciones. - Resolución 2674 de 2013: por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

	PANELAS ROSSE SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD		
NOMBRE DE DOCUMENTO:	CÓDIGO:	PROGRAMA:	EDICIÓN:
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SACC-12P-01FT	PROGRAMA DE PRODUCCION	2024
FECHA DE ACTUALIZACION:	ELABORADO Y ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ENERO 2024	SOLUCIONES DE SANIDAD INTERNACIONAL	CARLOS TIRADO	GERENCIA

3744

Clasificación Del Producto Según Resolución 719 De 2015	Grupo..... 11 Categoría ..... 3 Subcategoría .....2 Riesgo: Bajo
Composición	100% jugo de caña.
Sustancias Prohibidas En La Composición Del Producto.	- hidro sulfito de sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. - colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; - azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. - cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
condiciones del material de empaque	- El empaque de primer uso en polipropileno de baja densidad - El material de empaque de la panela asegura su conservación, transporte y almacenamiento. - El empaque de la panela es de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto. - El empaque evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.
Especificación De Material De Empaque	- Empaque primario: bolsa elaborada en polietileno de baja densidad. - Embalaje: caja de cartón corrugado.
Rotulado	- El rotulado impreso debe cumplir con la resolución 779 de 2006 del ministerio de la protección social. - Resolución 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - Resolución 810 de 2021: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano y sus modificaciones.

	PANELAS ROSSE SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD		
NOMBRE DE DOCUMENTO:	CODIGO:	PROGRAMA:	EDICIÓN:
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SACC-120-01FT	PROGRAMA DE PRODUCCION	2024
FECHA DE ACTUALIZACION:	ELABORADO Y ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ENERO 2024	SOLUCIONES DE SANIDAD INTERNACIONAL	CARLOS TIRADO	GERENCIA

Parámetros Físico-Químicos

Requisitos	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Parámetros Microbiológicos

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de Hongos y levaduras	5	50	150	2

n: Número de muestras que se van a examinar.
m: Parámetro normal.
M: Valor máximo permitido.
C: Número de muestras aceptadas con M.

ESPECIFICACIÓN: NTC 1311

Presentación Comercial

- DE 1g A 10,000 g DE 1Kg A 100Kg, puede ser cuadrada en pastillas o redonda.

Información Nutricional

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	5,03	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	2,48	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	0,28	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	0,46	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	0,03	ISO 5508/09
Grasa Trans	g/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	0,12	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	91,72	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	372,50	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	91,50	AOAC 923.09
Colesterol	mg/100g	No Detectable	Cromatografía de gases
Hierro	mg/100g	1,80	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	82,15	
Sodio	mg/100g	15,20	
Vitamina C	mg/100g	2,41	Cromatografía líquida de alta eficiencia
Vitamina A	UI/100g	No Detectable	

Conservación Y Almacenamiento

- Se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros

3746

	con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - los vehículos y recipientes tales como canastillas en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. - se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - no se deben transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente - visible la leyenda: transporte de alimentos. - cuenta con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.
vida útil	Hasta 24 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de
Firma	A EMPRESA **Represéntate legal**

	FICHAS TECNICAS	3.0-F16
		Versión 3.0

3747

NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNNIE	
COMPOSICION	**Harina de trigo fortificada**, azúcar, margarina, **huevo**, agua, cocoa, color caramelo, conservante (ácido sorbico), sal, leudante (polvo para hornear), cobertura de chocolate (grasa vegetal, azúcar, solidos de cacao), relleno de arequipe (Leche, azúcar, regulador de acidez (bicarbonato de sodio)).	
PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE	Individual Peso: 40 g/unidad Tipo de empaque: Bolsa de polipropileno	
REGISTRO SANITARIO	RSAL1112004	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Consérvese en lugar fresco y seco a temperatura ambiente	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en un furgón apto para el transporte de alimentos, no se debe exponer al sol, la lluvia o corrientes de tierra.	
PROCESO DE ELABORACION	Peso de ingredientes según formulación, mezcla, batido, moldeado, horneado, reposo, relleno Arequipe, cubierta chocolate, corte y empaque.	
VIDA UTIL	Veinticinco (25) días a partir de su elaboración.	

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Aporte Nutricional por cada 100g.			
	Proteína	6 g	Carbohidratos	55,1 g
	Humedad	16,8 g	Hierro	2,1 mg
	Grasa Total	22,5 g	Calcio	350 mg
	Grasa Saturada	7,45 g	Sodio	150 mg
	Grasa Trans	0,00 g	Vitamina A	0,00 µg ER
	Energía	450 Kcal	Zinc	0,53 mg
	Fibra Dietaria	0,9 g	Vitamina D3	0,00 µg
	Azúcares añadidos: 20 g		Sellos de advertencia: Alto en azúcares añadidos, alto en grasas saturadas	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
	Aerobios mesófilos ufc/g	< 1000-5000
	E. Coli ufc/g	<10
	NMP coliformes totales/g	≤ 10
	Staphylococcus aureus c.p ufc/g	< 100
	Hongos y levaduras/g	100-1000
	Salmonella en 25g Positivo-Negativo	Negativo
	Bacillus Cereus ufc/g	10-100

CARACTERISTICAS SENSORIALES		
	Color:	Caramelo uniforme
	Olor:	Característico
	Sabor:	Característico
	Textura:	Blando
USO	Consumo directo	
CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	En caso de que el lote no cumpla con los requisitos contemplados en esta especificación, será rechazado.	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CONSUELO BECERRA JEFE DE CALIDAD	ANGELICA DIAZ JEFE DE PLANTA	RICARDO DIAZ GERENTE GENERAL

3948

LACTALIS COLOMBIA	**FICHA TÉCNICA** **PRODUCTO TERMINADO**	GIP-ID-FT-174 Versión 04 | Oct./2022 Pág. 1 de 4 Responsable: Investigación y Desarrollo

CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LATTI BOLSA X 200 mL

Código SAP	827803		
Descripción de producto/Proceso	La crema de leche Latti, es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche. La crema de leche fresca es sometida al proceso térmico de Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la crema de leche a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. La crema de leche, es adicionada con estabilizantes y emulsificante especiales que garantizan el buen batido del producto, característica básica de la crema para ser usarla en repostería.		
Características Microbiológicas	**Prueba de Esterilidad comercial**	Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C.	
	Decreto que aplica	Resolución 02310 de 1986	
Características Fisicoquímicas	**Analisis**	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa % m/m	18	.....
	Solidos lácteos no grasos %m/m	7.0	....
	Acidez %Ac. Láctico	....	0.155
	pH	6.45	6.75
	Índice de Reicher Meissel	22	32
	Prueba de fosfatasa	Negativa	
	- Exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica. - Exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos y residuos de plaguicidas, cumpliendo con la normatividad legal vigente		
Características Organolépticas	**Olor**	A grasa Láctea característico	
	Color	Blanco a amarillo pálido	
	Sabor	Lácteo característico y débilmente dulce	
	Consistencia	Viscosa ,cremosa	

Ingredientes	Crema de leche higienizada, espesante (almidón modificado), gelificante (carragenina), estabilizante (citrato de sodio y tripolifosfato de sodio)
Alérgenos	Elaborado en una línea que también procesa productos con avena (gluten).
Consumidores Potenciales	Público general, adultos, amas de casa, restaurantes. La crema de leche es un producto orientado para aplicaciones de repostería y culinaria.
Formas de consumo	Para usar en preparación de varios tipos de productos alimenticios como: - Repostería y Galletería. - Helados. - Cremas y Salsas - Postres.
Vida Útil	90 días a partir de la fecha de empaque, identificada con la fecha de vencimiento
Información Nutricional	**Información Nutricional** (100 mL): **Calorías 189,** Grasa total 18 g, **Grasa saturada 9.9 g, Grasa trans 748 mg,** Carbohidratos totales 4.3 g, Azúcares totales 3.2 g, Proteína 2.6 g, **Sodio 76 mg,** Vitamina A 18 µg ER, Hierro 1.60 mg y Calcio 77 mg. **Información Nutricional** (porción): Tamaño de porción: 1 cucharada (15 mL) Número de porciones por envase: Aprox. 13 porciones **Calorías 28,** Grasa total 2.7 g, **Grasa saturada 1.5 g, Grasa trans 112 mg,** Carbohidratos totales 0.6 g, Azúcares totales 0.5 g, Proteína 0.4 g, **Sodio 11 mg,** Vitamina A 2.7 µg ER, Hierro 0.24 mg y Calcio 12 mg. No es fuente significativa de fibra dietaria, azúcares añadidos, vitamina D y zinc.
Material de empaque	• **Envase primario Bolsa:** Empaque flexible constituido por una película de siete capas blancas, negras y transparentes (Pe lineal / Pe + pigmento blanco / resina adhesiva / EVOH / resina adhesiva / Pe + pigmento negro / Pe lineal). • **Envase secundario:** Caja cartón corrugada

Dimensiones del envase

Descripción	Crema x 200 ml
Largo (cm)	15,6
Ancho (cm)	10,0
Alto (cm)	2,0
Peso Neto Unidad (g)	199
Empaque secundario y/o terciario	Caja corrugada
Largo (cm)	37.5
Ancho (cm)	19
Alto (cm)	12.6
Peso Neto (kg)	5.97
Unidades x empaque	28
N° de cajas por tendido	13
N° de tendidos por estiba	8
N° de cajas por estiba	120
Dimensión de la estiba (largo x ancho x alto) cm	120x100x115
EAN 13	7700304000557
EAN 14	

Instrucciones de etiquetado

Ejemplo:

- VENCE: 05 – Ago. – 22
  LOTE: 129-X-1A
  HORA: 01:35 -14

- VENCE o su abreviatura VEN.
- Formato fecha de vencimiento: DD-MM-AA mes con número o con las tres primeras letras del mes.
- LOTE o la letra L: consecutivo calendario juliano
- X: Maquina envasadora
- 1A Cabezal Maquina envasadora
- 14.código operario
- Hora de empaque

Instrucciones especiales de manejo y conservación

Cumple con lo establecido en la resolución 5109 de 2005

- La Crema de leche Larga Vida es un producto que no requiere refrigeración mientras esté cerrada.
- Nunca se debe congelar el producto.
- Después de abierto el envase, debe almacenarse refrigerado y consumirse en el menor tiempo posible.
- La estructura del empaque es la que garantiza el buen estado del producto tanto en lo fisicoquímico como en lo bacteriológico, por lo cual debe protegerse de golpes, rasgaduras etc. que lo deterioren causando pérdida de esterilidad permitiendo la entrada de Microorganismos y posterior deterioro del producto.
- No almacenar cerca de ambientes o alimentos con olores fuertes.
- Evitar espacios extras entre las cajas, pueden afectar la estabilidad del apile
- No coloque objetos pesados sobre el productos
- Se debe almacenar a temperatura ambiente, la bodega de almacenamiento debe contar con un programa de control de plagas, seco con buena ventilación, libre de humedad y con iluminación
- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2015

3751

Condiciones de transporte	▪ No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto puede absorber estos aromas. ▪ Vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos. ▪ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deben cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 ▪ La correcta manipulación del producto y evitar golpes, rasguños etc., del empaque garantiza la inocuidad del producto. ▪ El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Distribución-puntos de venta	Almacenes de cadena, tiendas, superetes.
Registro Sanitario	**RSA-001990-2016**(vigente hasta 21-Jul- 2026)
Normatividad	Cumple con los requisitos establecidos en los decretos y resoluciones: - Resolución 02310 de 1986 - Resolución 810 de 2021, Rotulado y etiquetado nutricional y frontal - Resolución 005109 de 2005, Parámetros para el rotulado o etiquetado - Resolución 683 de 2012, 4143 de 2012, requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Resolución 4506 de 2013,2671 de 2014, 3709 de 2015 Contaminantes - Resolución 2906 de 2007, plaguicidas.

Fabricado por PDL S.A. NIT 890.903.711-3 Calle 2 N° 3- 20 Chía – Cundinamarca. Servicio al consumidor 01800-09-19914 o en Bogotá (601) 489-36.21. servicioalcliente@co.lactalis.com.

PARA: Koba Colombia NIT: 900.276.962.1 Parque Industrial y Logístico del Norte, Vereda Canavita - Tocancipá, Cundinamarca, Colombia. Teléfono: (601) 2541050 Línea gratuita de atención al Cliente: 01 8000 120201. atencion.clientekoba-group.com

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	Versión 03
Asist. Investigación y Desarrollo	Director Aseguramiento de calidad	Gerente Investigación y Desarrollo	
Constanza Poveda	Mayerly Andrea Gómez	Edilson Mongui	**DOCUMENTO CONTROLADO**
Firma:	Firma:	Firma:	

3752

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

Yopal, 16 de febrero de 2024

UM-0001

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 01-Modalidad Ración Plato servido.*

Cordial saludo

En atención al contrato de prestación de servicios N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: Implementar el programa de alimentación escolar-pae, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa **FEDAG S.A.S**, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

MENU 1: Avena en hojuelas por fécula de maíz

COLOR DEL INTERCAMBIO

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

COMPONENTES	PESO SERVIDO					MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	Carne 45 g Pollo 48 - 50 g	Carne 55 g Pollo 48 - 50 g	Carne 60 g Pollo 48 - 50 g	Carne 70 g Pollo 48 - 50 g	Carne 80 g Pollo 48 - 50 g	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE MOLIDA GUISADA	SOLOMO DE POLLO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVO REVUELTO
	21 g	24 g	27 g	31 g	127 g		PRADO BLANCO GUISADO			LENTEJA GUISADA
CEREALES	Arroz 125 g Pasta 60 g	Arroz 70 g Pasta 85 g	Arroz 90 g Pasta 105 g	Arroz 120 g Pasta 130 g	Arroz 160 g Pasta 167 g	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ AMARILLO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Papa 17 g Yuca 65 g Arepa 50 g	Papa 35 g Yuca 75 g Arepa 60 g	Papa 80 g Yuca 75 g Arepa 80 g	Papa 120 g Yuca 130 g Arepa 90 g	Papa 121 g Yuca 180 g Arepa 120 g	PAPA SALADA	PLATANO COCIDO	PURE DE PAPA	MONDONGO DE PLATANO VERDE	AREPA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	70 g	65 g	75 g	70 g	70 g	ENSALADA SOL (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)	ENSALADA (Repollo, tomate, cebolla y limón)	Incluido en el proteico	ENSALADA MIXTA DE CONDIMENTOS, ACEITE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON
BEBIDAS FRUTALES EN JUGOS	220 cc	220 cc	220 cc	220 cc	220 cc	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	GRANADILLA CON AVENA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche 120 cc Queso 20 g	Leche 120 cc Queso 30 g	Leche 200 cc Queso 30 g	Leche 200 cc Queso 30 g	Leche 250 cc Queso 45 g	COLADA DE HOJA DE MAIZ		COLADA DE AVENA		Incluido en el BSF
AGUA	220 cc	220 cc	220 cc	220 cc	220 cc	AGUA POTABLE		AGUA POTABLE		AGUA POTABLE

Esta solicitud de intercambio se solicita debido a que el día de hoy se firmó acta de inicio del contrato en mención; y el proveedor no garantiza la cantidad solicitada en el tiempo requerido.

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

Yopal, 17 de febrero de 2024

UM-0002

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 01-Modalidad Ración Industrializada.*

Cordial saludo

En atención al contrato de prestación de servicios N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: Implementar el programa de alimentación escolar-pae, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag s.a.s, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diarioplaneado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la listade intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aportenutricional del menú.

MENU 1: Mogolla miel por Galleta.

COLOR DEL INTERCAMBIO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA (LABTEOS)	YOGUTH DE MELOCOTON UHT	AVENA UHT	YOGURTH DE FRESA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA CON CHOCOLATE UHT
CEREAL	MOGOLLA MIEL	TAJADA (ponqûe Blanco)	CHEESCAKE (variedad torta de queso)	GALLETA	MANTECADA
FRUTA	BANANO	MANZANA	DURAZNO		
AZUCARES Y DULCES				BOCADILLO TRICOLOR	MANI

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

MENU 5: Maní por Panelita de Leche.

COLOR DEL INTERCAMBIO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA (LASTEOS)	YOGUTH DE MELOCOTON UHT	AVENA UHT	YOGURTH DE FRESA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA CON CHOCOLATE UHT
CEREAL	MOGOLLA MIEL	TAJADA (ponqùe Blanco)	CHEESCAKE (variedad torta de queso)	GALLETA	MANTECADA
FRUTA	BANANO	MANZANA	DURAZNO		
AZUCARES Y DULCES				BOCADILLO TRICOLOR	MANI

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

3756

Yopal, 28 de febrero de 2024

Fe - 0010

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 01- Modalidad Ración Industrializada y semana 03 – Modalidad RPS.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: *"Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas"*, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*".

Esta solicitud de intercambios se da por disponibilidad de esta en las cantidades requeridas.

INDUSTRIALIZADA

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
5	Azucares y dulces	Maní	Panelita de leche

RACION PREPARADA EN SITIO

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
12	Fruta jugo	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

3757

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

3758

Yopal, 07 de marzo de 2024

Fe - 0014

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 02- Modalidad Ración Industrializada y semana 4 ración preparada en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: "*Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas*", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*".

Esta solicitud de intercambios se da por disponibilidad de esta en las cantidades requeridas.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
6	Lácteo	Yogurt de mora	Leche saborizada de vainilla
8	Fruta	Mandarina	Banano
9	Lácteo	Yogurt de fresa	Leche entera
9	Dulce	Panelita	Bocadillo con manjar blanco

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
16	Derivado leche	Queso campesino	Queso doblecrema
	Jugo	Piña	Naranja

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

3759

Yopal, 14 de marzo de 2024

Fe - 0017

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 01- Modalidad Ración Industrializada y semana 1 ración preparada en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: "*Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas*", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*".

Esta solicitud de intercambios se da por disponibilidad de esta en las cantidades requeridas, dada que el proveedor de lácteos recreo no ha realizado producción de yogurt.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Lácteo	Yogurt de melocotón	Leche entera
3	Lácteo	Yogurt de fresa	Leche saborizada de vainilla
3	Fruta	Durazno	Granadilla

Adicional a lo anterior, luego de realizar la búsqueda de maní de 25 g se encuentra en el mercado Maní de 23 g, conforme a foto referencia, para lo cual correspondería al promedio entre los grados más altos es decir entre primaria (primero, segundo y tercero) y primaria (cuarto y quinto), se pide permitir su suministro.



3760

RACION PREPARADA EN SITIO

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Derivado cereal	Fécula de maíz	Avena en hojuelas
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de mango

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505481-5

3761

Yopal, 29 de marzo de 2024

Fe - 0027

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 02- Modalidad Ración Industrializada y semana 1 ración preparada en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: *"Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas"*, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda: *"Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú"*. Los intercambios relacionados se solicitan teniendo en cuenta la escasez de materias primas en semana santa y la apertura de las centrales de abastos durante los días festivos.

RACION INDUSTRIALIZADA

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
7	Lácteo	Leche entera	Yogurt de frutos rojos
7	Fruta	Naranja	Manzana
8	Lácteo	Leche saborizada de vainilla	Yogurt de melocotón
8	Fruta	Mandarina	Banano

RACION PREPARADA EN SITIO

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Derivado cereal	Fécula de maíz	Avena en hojuelas
2	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de mango
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de naranja
Todos	Verdura	Cebolla larga	Cebolla cabezona

Agradezco su atención y colaboración.

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

ANEXO 48

Aprobación de intercambios periodo del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

3763

Yopal, Casanare, 19 de febrero de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-10-2024

Ingeniero:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
FEDAG SAS
La Ciudad

REF.: Respuesta intercambio oficio FE – 007 – Aprobación de fichas técnicas.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio FE-007 del 19 de febrero de 2024, se realiza la verificación y aprobación de las fichas técnicas aportadas:

RACION PREPARADA EN SITIO

PRODUCTO	VERIFICACION
Panela Rosse	Cumple.
Panela el aro	Cumple.
Leche en polvo Doña Vaca	Cumple.
Crema de leche latti	Cumple.

RACION INDUSTRIALIZADA

Verificación de nutrientes críticos

TIPO DE ALIMENTO	PRODUCTO	MARCA	Calorías (kcal)		Sodio (mg)		Azúcares totales (g)		Grasas saturadas (g)		Grasas trans (g)	
			Límite máximo*	Contenido del producto	Límite máximo*	Contenido del producto	Límite máximo*	Contenido del producto	Límite máximo*	Contenido del producto	Límite máximo*	Contenido del producto
Galletas y pasteles	Brownie	Toliboy	500	450	350	150	20	20	10	7,45	0,5	0

PRODUCTO	VERIFICACION
Brownie toliboy	Cumple.

3764

La verificación anterior se realizó teniendo en cuenta lo establecido en las fichas técnicas del anexo técnico de calidad e inocuidad y el análisis de nutrientes críticos de la herramienta 06 del anexo de alimentación saludable y sostenible.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20218579	Nombre producto	LECHE ENTERA EN POLVO VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D.				
Registro Sanitario	RSA-0016684-2021	Vencimiento	2026/12/15	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CE8040042628						
Marcas	MI CAMPIÑITA, FORTILECHE, DOÑA VACA, NOVALECHE, MAMAMIJ, PURITA, PAULITA, SOY LECHE, CARRUSEL , MILLANURA, CATALINA, NOVAMILK						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
80 GRAMOS A 25000 GRAMOS en intervalos de 1 gramo

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A	CARRERA 2 # 3-285 LOTE 22C2F PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	TROPICAL FRESS S.A	CARRERA 2 # 3-285 LOTE 22C2F PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir Atras

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20124545	Nombre producto	PANELA VARIEDADES: CUADRADA,REDONDA,PASTILLADA,PULVERIAZA,PULVERIZADA SABOR LIMON, PULVERIZADA SABOR HIERBABUENA,PULVERIZADA SABOR TAMARINDO,PULVERIZADA SABOR DURAZNO PULVERIZADA SABOR FRUTOS ROJOS,PULVERIZADA SABOR MARACUYA				
Registro Sanitario	NSA-002718-2017	Vencimiento	2027/04/04	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL8040137064						
Marcas	SUPER PANELA EL ARO						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 25 G HASTA 5000 G
25g, 50g, 75g, 100g, 125g, 150g, 175g, 200g, 225g, 250g, 275g, 300g, 325g, 350g, 375g, 400g, 425g, 450g
475g, 500g, 525g, 550g, 575g, 600g, 625g, 650g, 700g, 725g, 750g, 775 g, 800g, 825g, 850g, 875g, 900g,
925g, 950g, 975g, 1000g, 1025g, 150g, 1075g, 1100g, 1125g, 11150g, 1175g, 1200g 1225g , 1250g, 1275g, 1300g
1350g, 1375g, 1400g, 1425g, 1450g, 1500g, 1525g, 1550g, 1575g, 1600g, 1625g, 1650g, 1675g, 1700g, 1725g,
1750g, 1775g, 1800g, 1825, 1850g, 1875g, 1900g, 1925g, 1950g, 1975g, 2000g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	JORGE OLARTE Y CIA S EN C	MUNICIPIO DE SUAITA,CORRE	COLOMBIA	SANTANDER	SUAITA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	JORGE OLARTE Y CIA S EN C	MUNICIPIO DE SUAITA,CORRE	COLOMBIA	SANTANDER	SUAITA	

Imprimir << Atras

<< Atras

3969

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20122461	Nombre producto	PANELA EN BLOQUE Y EN PASTILLAS				
Registro Sanitario	NSA-002510-2017	Vencimiento	2027/03/06	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS;13956466						
Marcas	ROSSE, PANELAS ROSSE, ROSSE PREMIUM LEADER WORLD IN PANELAS, ROSSE PREMIUM						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DE 1g A 10,000 g DE 1Kg A 100Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIALIZADORA DE PANELA CARLOS TIRADO ESTABLECIMEINTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE TIRADO GUIZA CARLOS JULIO	AK 80 Nº 2-51 BG 17 LC 94	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIALIZADORA DE PANELA CARLOS TIRADO ESTABLECIMEINTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE TIRADO GUIZA CARLOS JULIO	AK 80 Nº 2-51 BG 17 LC 94	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

imprimir << Atras

« Atras

3968

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19950366	Nombre producto	TORTAS, PONQUES Y BIZCOCHOS CON O SIN RELLENO CON O SIN COBERTURA VARIEDADES: TORTA FAMILIAR, TAJADA DE SABORES, BROWNIE, PONQUE JUNIOR, BRAZO DE REINA, REPOLLA, TORTA DECORADA, YOYO, PONQUE LONCHERO, LONCHERO DE QUESO, PONQUE NAVIDEÑO, TORTA DE QUESO, MANTECADA, NEVADOS, PONQUE CUBIERTO CON CHOCOLATE, CHEESECAKE, MAGDALENAS, MUFFIES , PONQUE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE DE SABORES. TORTA DE CHOCOLATE, TAJADA BROWNIE, PECOSO, TAJADA CEBRA, PONQUE ANTOJO NAVIDEÑO.

Registro Sanitario	RSAL1112804	Vencimiento	2025/04/09	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA 24493						
Marcas	PRODUCTOS COMESTIBLES TOUBOY, FILOA., HORNEADITOS, COLSUBSIDIO, TOUBOY, MERCADO COLSUBSIDIO.						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231045874	Finalizado	
	20231045874	Finalizado	
	20231045874	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1120g, 1000g, 900g, 450g
65g, 60g, 50g, 40g, 500g
100g, 90g, 60g, 40g
230g, 220g, 210g.
100g, 85g, 80g, 60g, 40g
65g, 60g, 40g
paquete de 300g (12 unidades), paquete de 500 gramos (12 unidades)
80g, 70g, 60g, 40g
80g, 75g, 70g, 60g, 40g
450g, 900g,
De 10 g a 1300 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS COMESTIBLES TOUBOY S.A.S.	Transversal 15 N° 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS COMESTIBLES TOUBOY S.A.S.	Transversal 15 N° 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	

Imprimir « Atras

<< Atras

3769

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20115185	Nombre producto	CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT).				
Registro Sanitario	RSA-001990-2016	Vencimiento	2026/07/21	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023007493 DE 1 DE MARZO DE 2023						
Marcas	PARMALAT, PROLECHE, D'LISH, LATTI, COOLECHERA.						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231332053	En Curso	
	20221273563	Finalizado	Resolucion
	20211156860	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa y/o Tetra brik: 100 ml, 125 ml, 200 ml, 400 ml, 450 ml, 500 ml, 550 ml, 600 ml, 700 ml, 800 ml, 900 ml, 1 litro, 1.1 litros, 1.2 litros,1.3 litros.
Paquetes y/o cajas: Desde 2 unidades hasta 100 unidades en incrementos de una unidad.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	LACTALIS COLOMBIA LTDA.	CR 34 No. 13A - 251.	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	PROCESADORA DE LECHES S.A. PROLECHE S.A.	CALLE 72 No. 64 - 105	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	constanza.poveda@co.lactalis.com
FABRICANTE	PROCESADORA DE LECHES S.A. PROLECHE Y/O PDL S.A	Calle 2 N° 3-20 C	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CHIA	constanza.poveda@co.lactalis.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	LACTALIS COLOMBIA S.A.S.	DIAGONAL 182 No. 20 - 84.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 16 de febrero de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-05-2024

Ingeniero:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio UM-001 y UM-002 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio UM 0001 y 0002 del 16 y 17 de febrero de 2023, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio e industrializada, correspondiente al periodo de 20 al 26 de febrero de 2024:

Modalidad ración preparado en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Colada de Fécula de maíz	Colada de Avena en hojuelas

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galleta
5	Azucares y dulces	Maní	Panelita de leche

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

3777

Yopal, Casanare, 28 de febrero de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-20-2024

Ingeniero:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio FE-010 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio FE-010 del 28 de febrero de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 3, modalidad ración preparada en sitio y semana 1 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 04 al 08 de marzo de 2024:

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
12	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja*

*Se debe garantizar y tener en cuenta para la compra el porcentaje de parte no comestible, es decir se debe pedir el equivalente al gramaje de la piña, para garantizar los 60 g en peso neto.

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
5	Azucares y dulces	Mani	Panelita de leche

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

3772

Yopal, Casanare, 07 de marzo de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-29-2024

Ingeniero:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio FE-014 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio FE-014 del 07 de marzo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 4 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 11 al 15 de marzo de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Derivado Lácteo	Yogurt de mora	Leche saborizada de vainilla
8	Fruta	Mandarina	Banano
9	Derivado Lácteo	Yogurt de fresa	Leche entera
9	Azúcares y dulces	Panelita	Bocadillo con majar de leche

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
18	Lácteo	Queso campesino	Queso doble crema
18	Fruta	Jugo de piña	Jugo de naranja

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

3973

Yopal, Casanare, 14 de marzo de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-36-2024

Ingeniero:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio FE-017 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio FE-017 del 14 de marzo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 1 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 18 al 22 de marzo de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado Lácteo	Yogurt de melocotón	Leche entera
3	Derivado Lácteo	Yogurt de fresa	Leche saborizada de vainilla
3	Fruta	Durazno	Granadilla

Se permite el uso de maní marca Maní moto, teniendo en cuenta que se encuentra dentro del rango de los grados más altos priorizados para la modalidad ración industrializada, 20-25g.

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Cereal	Fécula de maíz	Avena de hojuelas
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de mango

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

3794

Yopal, Casanare, 29 de marzo de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-41-2024

Ingeniero:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio FE-027 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoria de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar que conforme a oficio FE-027 del 29 de marzo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 1 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 01 al 05 de abril de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
7	Lácteo	Leche entera	Yogurt de frutos rojos
7	Fruta	Naranja	Manzana
8	Lácteo	Leche saborizada de vainilla	Yogurt de melocotón
8	Fruta	Mandarina	Banano

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado cereal	Fécula de maíz	Avena en hojuelas
2	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de mango
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de naranja
Todos	Verdura	Cebolla larga	Cebolla cabezona

Se debe aclarar a las manipuladoras de alimentos, el uso de la cebolla cabezona en guisos, arroz, pasta y demás, con el fin de evitar reportes de faltante de cebolla larga.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

3776

Yopal, Casanare, 05 de abril de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-57-2024

Ingeniero:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio FE-030 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar que conforme a oficio FE-030 del 04 de abril de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 2 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 08 al 12 de abril de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Lácteo	Yogurt de Melocotón	Leche saborizada de vainilla
1	Derivado de cereal*	Mogolla miel	Galleta marca comapan
2	Derivado de cereal*	Tajada de ponqué blanco	Galletas redonditas marca tomy
3	Lácteo	Yogurt de fresa	Leche saborizada de vainilla
3	Derivado de cereal*	Cheescake	Galleta marca festival de vainilla
3	Fruta	Durazno	Granadilla
4	Derivado de cereal*	Galleta	Galleta chips de chocolate marca frescampo
5	Derivado de cereal*	Mantecada	Galleta wafer marca éxito

Se permite el uso de las marcas relacionadas anteriormente para los derivados de cereal, teniendo en cuenta contingencia reportada por el proveedor TOLIBOY en certificado de fecha 04 de abril de 2024, sin embargo, se pide buscar otros proveedores y enviar fichas técnicas con el fin de validarlas y aprobarlas para futuros intercambios.

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
8	Proteína	Carne de cerdo	Carne de res molida

3977

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
10	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja

Adicional, se realiza verificación de ficha técnica de mayonesa marca ideal, la cual tiene concepto **FAVORABLE**, para ser usada en el programa de alimentación escolar, cuenta con registro sanitario vigente y cumple con los requerimientos mínimos establecidos en el anexo técnico de calidad e inocuidad.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

PRODUCTOS
COMESTIBLES
TOLIBOY

Tr. 15 No. 31 - 79 • B. San Carlos
Duitama - Boyacá
Tel: (068) 762 6677 - 310 550 5133
Email: contactotoliboy@gmail.com
Web: www.toliboy.com

3798

A QUIEN INTERESE

El suscrito gerente comercial de **PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY SAS** manifiesta que no es posible dar cumplimiento a pedido realizado por la empresa **FEDAG SAS** con NIT: 900.505.461 de panificado con destino al PAE DEPARTAMENTAL DE CASANARE; lo anterior debido a imprevisto surgido en las maquinas de la fabrica de estos productos.

La presente se expide a los 4 días del mes de abril de 2024 a solicitud del interesado.

Cordialmente,

JUAN PABLO DIAZ
Gerente Comercial

<< Atras

3779

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20135821	Nombre producto	SALSA CON MAYONESA: DE LAS VARIEDADES: SALSA CON MAYONESA, SALSA CON MAYONESA INSTITUCIONAL, SALSA CON MAYONESA PREMIUM, SALSA CON MAYONESA GOURMET, SALSA CON MAYONESA TARTARA, SALSA CON MAYONESA SABOR AJO, SALSA CON MAYONESA ROSADA, SALSA CON MAYONESA RANCHERA, SALSA CON MAYONESACON SABOR A MAIZ, SALSA CON MAYONESA CON SABOR A QUESO CHEDDAR.				
Registro Sanitario	RSA-004500-2017	Vencimiento	2027/03/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NUI80326315						
Marcas	LA OCAÑERITA, IDEAL, DEL ROSARIO, JM, MERIGUSTO, OLIMPICA, O, GENIAL, SALOMON, SALOME, IDEALISIMA, IDEALISIMO, GALILEA, MAITE, DEL BOSQUE, PORTUMESA, MK, LA NUEVA, LOS MONTES, EL HUERTO, BETEL, ARO, ABASTECENTRO, ZAJEY, ARA, JERONIMO MARTINS, SUPER IDEAL, SAMARA						

Datos de Interés

Tratamiento	HOMOGENIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DE 6 g HASTA 20 000 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	BACCA RODRIGUEZ S.A.S	AV. 9 No. 0A-72 Barrio Panamericano	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	AV 9 0A 72 -1 BARRIO PANAMERICANO	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	CALLE 7 NO. 12-197	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	VILLA ROSARIO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	CALLE 7 NO. 12-197	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	VILLA ROSARIO	

Imprimir << Atras

EMPRESA Colombiana de Salsas S.A.S	FICHA TÉCNICA SALSA CON MAYONESA	CODIGO	FECHA	VERSION
		F-CC-02-02	13 - 10 - 23	4

3180

NOMBRE DEL PRODUCTO: SALSA CON MAYONESA
Registro Sanitario INVIMA: RSA-004590-2017 MARCA: IDEAL

DESCRIPCIÓN FÍSICA: Producto emulsionado de consistencia cremosa, obtenido de la mezcla de aceite de soya refinado, huevos, azúcar, sal, vinagre natural, condimentos y especias, aditivos permitidos. Olor y sabor característico. Libre de rancidez y partículas extrañas. Color blanco a crema.

INGREDIENTES PRINCIPALES: Aceite de soya, agua, huevo, acidulantes (acido acético, acido fosfórico, acido cítrico), espesante (almidón modificado), azúcar, sal, estabilizantes (goma xantan, goma guar), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), especias (cebolla en polvo, ajo en polvo, harina de mostaza), enturbiante (dióxido de titanio CI 77891), antioxidante (BHT), secuestrante (EDTA), sabores artificiales (mostaza, mayonesa), cloruro de potasio, glutamato monosódico.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS:

	Mínimo	Máximo
Acidez (como ácido acético), %	0.28	0.4
pH a 20ºC:	3.6	4.1
Viscosidad, cps	12.000	17.000
Sal, (%)	1.9	2.3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	n	m	M	c
Recuento mesoarecbios, UFC/g	3	500	1000	1
NMP coliformes totales /g:	3	<3	-	0
NMP coliformes fecales /g:	3	<3	-	0
Estafilococus coagulasa positiva	3	<100	-	0
Bacillus cereus/g	3	<100	-	0
Salmonella/25 g	3	Negativo	-	0

CARACTERISTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO:
Producto de textura uniforme
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:
La Mayonesa se adiciona directamente sobre papas, ensaladas, sándwiches. También se utiliza en la preparación de recetas como dips o aderezos.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES:
Frasco de x 255 g, 450 g, 200 g Galón plástico pote PET 3.700 gr, Bolsa Doy Pack 200 g, 900 g. bolsa Flexible x 3.350 g.
VIDA ÚTIL ESPERADA:
6 meses a temperatura ambiente a 25ºC máximo siempre y cuando el empaque se mantenga cerrado y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:
Almacenar en lugar fresco y seco. Refrigerar después de abierta.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE SU MANIPULACIÓN:
Control diario de rotación y fecha de vencimiento en supermercados.



Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 cucharada (15 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 233		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	186	**28**
Grasa total	17 g	2,6 g
Grasa saturada	**2,9 g**	**0,4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	7,5 g	1,1 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	2,8 g	0,4 g
Azúcares añadidos	**2,8 g**	**0,4 g**
Proteína	0,8 g	0,1 g
Sodio	**494 mg**	**74 mg**
Vitamina A	22 µg ER	3,3 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,52 mg	0,08 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0,28 mg	0,04 mg

Revisado por:

MARÍA A. VILLAMIL C.

Jefe Control Calidad

Aprobado por:

Jefe Investigación y desarrollo

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS AMBIENTES Y SUPERFICIES

ANEXO 49

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

3783

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/02/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO: DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024	

TABLA DE CONTENIDO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO	
INTRODUCCIÓN	
JUSTIFICACIÓN	
OBJETIVOS	
ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	
1	OBJETIVOS
2	ALCANCE
3	NORMATIVIDAD
4	DEFINICIONES
5	REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS
6	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO
6.1.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS
6.2.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MINUTAS
6.3.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
6.4.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
7	RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS
8	LABORATORIO CONTRATADO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS UM 0001 DE 2024	No. INTERNO UM 00001 DE 2024
OBJETO:	IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUIÓN N° 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 2/02/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO: DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 2398 de 2023 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio - almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 20 al 29 de febrero de 2024.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.
- Conocer la calidad e inocuidad de las preparaciones de alimentos en las instituciones educativas del departamento de Casanare.
- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Articulo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del almuerzo escolar.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 20 al 29 de febrero de 2024, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.
3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:
   - ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
   - ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.
4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado del 20 al 29 de febrero de 2024, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

3791

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 2/02/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO: DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024	

TABLA DE CONTENIDO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO	
INTRODUCCIÓN	
JUSTIFICACIÓN	
OBJETIVOS	
ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	
1	OBJETIVOS
2	ALCANCE
3	NORMATIVIDAD
4	DEFINICIONES
5	REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS
6	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO
6.1.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS
6.2.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MINUTAS
6.3.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
6.4.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
7	RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS
8	LABORATORIO CONTRATADO

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/02/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO: DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS UM 0001 DE 2024	No. INTERNO UM 00001 DE 2024
OBJETO:	IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUIÓN N° 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 2/02/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO: DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 2398 de 2023, en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio –almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 1 al 30 de marzo de 2024.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.
- Conocer la calidad e inocuidad de las preparaciones de alimentos en las instituciones educativas del departamento de Casanare.
- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 2/02/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO: DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024	

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del almuerzo escolar.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 1 al 31 de marzo de 2024, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.
3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:
   - ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
   - ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.
4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado del 01 al 31 de marzo de 2024, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	Fo G37
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de Vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR072-24
FECHA DE REPORTE	13/01/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632159

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	1355-24				
FECHA DE RECEPCION	1/01/2024	HORA	5:00 pm	T°C: 5°C	
FECHA DE ANALISIS	04/01/2024 al 13/01/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Cas.			LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	1/01/2024	HORA	11:50 pm	TEMPERATURA DE TOMA	6° C	CANTIDAD	210 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada (repollo, tomate y zanahoria)		
FECHA PRODUCCION	1/01/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparacion			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Metodo IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Metodo IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma RVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada su informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ANEXO 50

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica periodo del 16 de febrero al 31 de marzo de 2024

3801

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2398 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

MES DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 20244

OPERADOR FEDAG SAS

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	TOTAL
1	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDIN																															
2	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA																															1
3	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS																															1
4	OROCUE	EL ALGARROBO	BRISAS DEL MAREMARE																															1
5	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																															1
6	TAURAMENA	SIGLO XXI	SIGLO XXI																															1
7	AGUAZUL	LEON DE GREIF	SAN BENITO																															1
8	AGUAZUL	LEON DE GREIF	LEON DE GREIF																															1
9	AGUAZUL	TURUA	TURUA																															1
10	AGUAZUL	TURUA	CERRITO																															1
11	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	EL SINAI																															1
12	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ																															1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	0	0	1	3	2	2	0	13

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 2398 de 2023 en las obligaciones del contratista Numeral i: " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

Toma de muestras

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2398 DE 2023
Representante Legal

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2398 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

MES MARZO DE 2024

OPERADOR FEDAG SAS

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	TOTAL
1	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO																															1
2	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL																															1
3	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA																															1
4	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER																															1
5	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	GUAIMARO																															1
6	MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA CONSIGNACION																															1
7	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	VILLACAROLA																															1
8	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE																															1
9	PAZ DE ARIPORO	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO																															1
10	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS																															1
11	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO																															1
12	TRINIDAD	CAPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAPESTRE BRISAS DEL PAUTO																															1
13	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE																															1
14	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																															1
15	TAURAMENA	TENICO EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD																															1
16	TAURAMENA	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA																															1
17	AGUAZUL	CAILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS																															1
18	HATOCORDZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LA CABUYA																															1
19	AGUAZUL	LA TURUA	CERRITO																															1
20	PORE	EL BANCO	MATALARGA																															1
21	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARIBAY																															1
22	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN																															1
23	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES																															1
24	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	BRISAS DEL LLANO																															1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	0	0	2	2	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 2398 de 2023 en las obligaciones del contratista Numeral I "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiologicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

Toma de muestras

EDELMIRA SERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2398 DE 2023
Representante Legal

ANEXO 51

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos periodo del 16 de febrero al 31 de marzo de 2024

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO-027 Versión: No 05 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 056-24
FECHA DE REPORTE	26/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	257-24		
NIT	24.727.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/02/2024	2:09 p.m.	T°C - 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632159	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 al 26-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Técnico Francisco Luces Sede el jardín		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	09:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	RTL 5230-2003:ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia RMP: Norma o Ruta Probable FV: Filtración por membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parametros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis realizados únicamente para la muestra recibida en el laboratorio. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Este informe solo se debe reproducir en su totalidad.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

Ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO-03.7 Versión: No 06 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2018

INFORME DE RESULTADO No	IR 056-24
FECHA DE REPORTE	28/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	256-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/02/2024	02:09 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3113032150	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 al 28-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Technic Francisco Lucio Sede el jardin		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	04:05 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manip.Alcor			NOMBRE	Luz estela Sayamosa		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			CODIFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5338:2003;ISO 19343:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reportar

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Roxshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROXSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	LB-057
Versión:	No 01
Página	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 056-24
FECHA DE REPORTE	28/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Soleimira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	259-24		
NIT	24.227.101-1	FECHA DE RECEPCION	21/02/2024	03:05 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112634150	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 al 28-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Francisco Jose Soto el jardin		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	09:09 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			CONDICIONES DE REFRIGERACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	Soleimira Sierra		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos Aerobios	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5220:2003; SS 16952-2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por membrana Nac: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor Limite Admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Anulación del servicio, cuando el cliente realice cualquier modificación en el informe original y con ello el mismo. Prohibida su reproducción por cualquier medio sin autorización del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido de la información.

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FR-017 Versión: Actual Página: 1 de 1 Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 056-24	
FECHA DE REPORTE	28/02/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Fabiola Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	260-24		
NIT	74.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/02/2024	02:09 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3117602150	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 al 28-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E. Técnico Francisco Jaime Sede el Jardín		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	09:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuya		
FECHA DE PRODUCCION	21/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	0	UFC/ml	50,000	BAM CAP.3;2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	2X	BAM CAP.4/Método 1G:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método 1G:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	1.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades formadoras de colonia. NMP: Numero Mas Probable. FM: Filtracion por Membrana. NR: No aplica. NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Aguas de categoría.

Analisis solicitado a partir de muestra analizada en laboratorio central y con datos suministrados por el solicitante. Los resultados reportados en este informe corresponden exclusivamente a la muestra analizada

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
TUL

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FR-037
		Revisión	No 01
		Página	1 de 1
		Mes de vigencia	Septiembre de 2017

INFORME DE RESULTADO No	IR 056-24
FECHA DE REPORTE	28/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	261-2024		
NIT	24.227.783 1	FECHA DE RECEPCION	21/02/2024	02:05 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112637150	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 a 28-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Francisco Ingles sede el jardin		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	9:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada (Repollo, Zanahoria, Cebolla y Mayonesa)		
FECHA DE PRODUCCION	21/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Metodo 1G:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método 1G:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	SM 9260 B: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No Aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma NTC 4106: Ensaladas de hortalizas y/o verduras.

Los datos relativos a muestreo suministrados por el cliente, identificados con (*) en este informe, son responsabilidad del mismo. Este informe de ensayo no podrá ser reproducido parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio. Los resultados aquí consignados corresponden únicamente a la muestra recibida en el laboratorio.

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 097
		Revisión: No 00
		Página: 1 de 1
		Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 056-24
FECHA DE REPORTE	28/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	262-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/02/2024	02:09 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632350	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 al 28-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Francisco Lucea Sede el jardin		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	09:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A	CANTIDAD	200 mL
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua de Grifo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Lavaca			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

[illegible]

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FO117
		Versión	No 01
		Página	1 de 1
		Vrsión. de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 056-24
FECHA DE REPORTE	28/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	263-24		
NIT	24.377.703-1	FECHA DE RECEPCION	21/02/2024	02:09 p.m.	T°C 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 al 28-02-2024		

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Francisco Lucas Sede el jardin		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	09:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Molida Guisada		
FECHA DE PRODUCCION	21/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método G 2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método G 2002
Staphylococcus coagulasa positivo	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable NF: Filtración por Membrana NA: No aplica ND: No Reporta

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Ramiro Barrera V.
MICROBIÓLOGA
RUDY

RUDYMILA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Codigo	FO-037
		Versión	No 02
		Página	1 de 1
		Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 057-24
FECHA DE REPORTE	29/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Serre Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	264-24		
NIT	24.227.103-0	FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	2:13 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2024 al 29-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Técnico Francisco Lubea Soto Hugo Cardona		
FECHA DE MUESTREO	22/07/2024	HORA	10:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	147	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5238:2003;ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable MF: Filtro de por Membrana NA: No aplica NR: No Reglado

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Anexo: Copia fotostática para el usuario. Anular este informe original y con enmendaduras. PROHIBIDA la reproducción de esta prueba sin autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o tergiversación.

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
TP 004

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	JR-057-24
FECHA DE REPORTE	29/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Lolimiza Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	265-24		
NIT	24.227.101-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	02:13 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3117620150	FECHA DE ANALISIS	22-02-2024 al 29-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Técnico Francisco Jurea Sede Hugo Cerrabos		
FECHA DE MUESTREO	22/02/2024	HORA	10:04 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Ada Hernandez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	7	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5339:2003,ISO 16649:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable NA: Filtracion por Membrana NR: No reporta NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parametros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y no copiado, NO PERMITIDA la reproducción de la presente información por correo del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por la mala interpretación

Rosmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 033 Versión: No 00 Página: 1 de 1 Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 057-24
FECHA DE REPORTE	29/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	266-24		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	22/02/2024	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-02-2024 al 29-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Francisco Jose Eder Hugo Gamboa		
FECHA DE MUESTREO	22/02/2024	HORA	10:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/cm2	NO ESTIPULADO	NTC 5330:2003:ISO 18051-2004
Mohos y levaduras	0	UFC/cm2	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Más Probable Fal: Filamentos col: Numerosa Inc: Incontable NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de Limpieza y desinfección de cada empresa.

Resultados válidos únicamente para la muestra analizada en buenas condiciones, PROHIBIDA la reproducción de la misma sin autorización por escrito del laboratorio. RECLAMOS y SUGERENCIAS: dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la entrega del informe de resultados.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUNZA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FO-027
		Edición	No-00
		Página	1 de 1
		Vigente desde:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 057-24
FECHA DE REPORTE	27/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	267-24		
NIT	24.227.101-1	FECHA DE RECEPCION	22/02/2024	02:13 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 29-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Francisco Jurez Sede Hugo Gamboa		
FECHA DE MUESTREO	22/02/2024	HORA	10:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de PIÑa		
FECHA DE PRODUCCION	22/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Lago			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	25	BAM CAP.4/Método ID-2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método ID-2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5968-1; NTC 5968-2

UFC: Unidades formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parametros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma RNYNA: Jugos de categoria

Rosmira Barrera V.
Microbióloga

ROSSMIRA BARRERA VERANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-LSP
Versión:	Versión
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 057-24
FECHA DE REPORTE	29/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	268-2024		
NIT	24.227.101-3	FECHA DE RECEPCION	22/02/2024	02:13 p.m.	TTC: 4.7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3116637150	FECHA DE ANALISIS	22-02-2024 al 29-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Francisco Javiez Sede Hugo Gamboa		
FECHA DE MUESTREO	22/02/2024	HORA	10:15 a. m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verduras Salteada		
FECHA DE PRODUCCION	22/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IS:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IS:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002, NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fil: Filtrado por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites Admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Datos, valores obtenidos para la muestra analizada en el presente informe original y con sello seco. PROHIBIDA la reproducción total o parcial sin autorización por escrito del laboratorio. Los datos suministrados no se hacen responsable por errores cometidos a terceros.

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: LO 037 Versión: Ver 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2023

INFORME DE RESULTADO No	IR 057-24
FECHA DE REPORTE	29/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmiro Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	269-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/02/2024	02:10 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 29-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA						
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque		LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Francisco Iuceo Sede Hilo Gamboa		
FECHA DE MUESTREO	22/02/2024	HORA 10:17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP		TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2017
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2017

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fil: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reportó

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Los resultados emitidos en este informe aplican solo para la muestra analizada en el laboratorio. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio. Los datos suministrados por el cliente son responsabilidad de él.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO-LI07 Versión: No 05 Página: 1 de 1 Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 057-24
FECHA DE REPORTE	29/02/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Ldelvira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	270-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/02/2024	02:13 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-02-2024 al 29-02-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Empresarial Sede Hugo Gamboa		
FECHA DE MUESTREO	22/02/2024	HORA	10:20 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Goulash de Pollo		
FECHA DE PRODUCCION	22/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IG:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2003

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fel: Filtro de Membrana NA: No aplica NR: No Reglado

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA. Alimentos preparados no refrigerados.

Resultados válidos únicamente para la muestra analizada en el laboratorio. Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido de este informe.

Ramirez Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSHURA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FO 027
		Versión	No 00
		Página	1 de 1
		Fecha de vigencia	Septiembre de 2019

INFORME DE RESULTADO No	IR 058-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	271-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/02/2024	2:23 p.m	T°C: 5.5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Cayaguas		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5310:2003:ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia MMP: Número Mas Probable NA: Fisicamente por Metodo ND: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Los resultados contenidos en el presente informe aplican y corresponden, únicamente a la muestra recibida en el laboratorio. No nos hacemos responsables por la información suministrada por el solicitante. Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin autorización escrita del laboratorio.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FQ 037
		Versión	No 00
		Página	1 de 1
		Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 058-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	272-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	02:23 p.m	17C; 5.7C
DIRECCION Y TELEFONO	3117632150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sena Cayaguas		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	HORA	11.00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Dannys Bermudez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PÁRAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5730:2003;ISO 19653:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero mas Probable EM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa

Analito(s) acreditado(s) para la(s) matriz(ces) ensayada(s) en el alcance original y con vigencia vigente. PROHIBIDA la reproducción de la presente sin autorización escrita del laboratorio. RESULTADOS válidos(s) solo para la(s) muestra(s) ensayada(s) por el laboratorio

Ramona Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	FO-027
Versión	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 058-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	273-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	02:20 p.m.	T°C: 5 °L
DIRECCION Y TELEFONO	3112630450	FECHA DE ANALISIS	28-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Seco Cayaguas		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:12 a. m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Jarra		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2002 ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable PM: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en el momento original y con cadena seca, PROHIBIDA su reproducción parcial o total sin la previa autorización por escrito de Laboratorios INGELABS Laboratorios no se hace responsable por la mala manipulación y la aplicación

Ramona Barrera V.
MICROBIOLOGA
FOPAL

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs
laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-037
Versión:	Ver 03
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2018

INFORME DE RESULTADO No	IR 058-24	
FECHA DE REPORTE	1/03/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Erika Maria Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	274-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	07:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632159	FECHA DE ANALISIS	27-02-2024 a 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Cayaguas		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:15 a. m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Lulo		
FECHA DE PRODUCCION	27/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	30.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	1.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Del: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA - Jugos de cafeteria.

Resultados aplicables solo a la muestra analizada en el laboratorio. Prohibida la reproducción parcial o total de este informe sin autorización escrita del laboratorio. Muestras suministradas por el cliente. Los métodos utilizados se encuentran disponibles para consulta.

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FT-037
Versión:	No 03
Página	1 de 1
Edición de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 058-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	275-2024		
NIT	24.327.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	09:21 p.m.	7°C- 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 01/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Cayenas		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:18 a m.	TEMPERATURA DE TOMA	4°C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Dulce con Crema de leche		
FECHA DE PRODUCCION	27/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Accidente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	SAM CAP.4/Metodo 10:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	SAM CAP.4/Metodo 10:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Reglado

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma NTAM. Resultados de fincas y/o veredas.

Este informe de ensayo solo afecta a la muestra analizada en la forma original y sin alteración. PROHIBIDA su reproducción total o parcial sin autorización por escrito del laboratorio. Los datos suministrados son de responsabilidad del cliente.

Rosmira Barreda V. MICROBIOLOGA

ROSSHIRA BARREDA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código:	LG 03T
		Versión:	No 08
		Página:	1 de 1
		Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 038-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Fridelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	276-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	02:21 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632750	FECHA DE ANALISIS	21-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Cayeguas		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N A	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua de Grifo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El mismo cliente		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No Aplica NR: No Reglado

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis realizados acreditados por la resolución 1604 de 2013 del IDEAM, PROHIBIDA su reproducción parcial o total sin la autorización escrita del Director del laboratorio. RESULTADOS válidos únicamente para la muestra analizada.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
Ingelabslabocatorios@gmail.com
Yopal / Casenare

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 Revisión: 10-00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE RESULTADO No	IR 058-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	277-24		
NIT	24.277.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	02:23 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3115330150	FECHA DEL ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Chiyoguas		
FECHA DE MUESTREO	21/02/2024	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Espatolfada		
FECHA DE PRODUCCION	23/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			CONFECCIONACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El cliente		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	DAM CAP. 1:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	DAM CAP. 4/Método #3:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	DAM CAP. 4/Método #3:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Reglita

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Este informe solo se refiere a la muestra sometida a ensayo descrita y no debe usarse parcialmente sin autorización escrita del laboratorio. Los resultados aquí reportados corresponden a la muestra suministrada por el cliente. Ingelabs no se hace responsable por el uso indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VILLAMIZAR
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tél. (6) 635 8115
Móvil. 321 301 0406
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FO-027
		Versión	No 00
		Página	1 de 1
		Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 059-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	270-24		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	1:58 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112635130	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	Sede de Ses del Marcelare		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	HORA	10:45 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	Na		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5220:2003;ISO FDIS3.2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NR: No aplica NR: No Reglita .

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule unos limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Al firmar el presente informe de resultados se declara conocer y aceptar los términos y condiciones de la presente cotización, los cuales hacen parte integral del mismo. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por la veracidad de la información suministrada por el cliente.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDQS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 027 Versión: No 08 Página 1 de 1 Fecha de vigencia Septiembre de 2019

INFORME DE RESULTADO No	IR 059-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	279-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	01:56 p. m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3113692150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	Sede Brisas del Manantial		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	HORA	10:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Yeldy Marquez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El cliente		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5338:2001; SO 9308:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/mL	NO ESTIMULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable LM: Limite de por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parametros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis realizados a muestra proporcionada por el cliente. Prohibida su reproducción total o parcial sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Solo aplica para la muestra analizada. Los LABORATORIOS no se hacen responsables por el uso inadecuado o malintencionado.

Rossnira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSNIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG-007 Versión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 050-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	280-24		
NIT	24.727.201-3	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	01:52 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	Sede Brisas del Manantial		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	HORA	10:52 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Limpiadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2001, ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana IA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Los resultados aquí reportados para la muestra recibida en la Planta Yopal y con las condiciones descritas en la presente solo afectan a la misma. PROHIBIDA la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización por escrito del laboratorio. Este LIMS Validation no se hace responsable por el uso indebido o inadecuado de la información.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 - 66
Tel. (9) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FR 037 revisión: Nro 10 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2018

INFORME DE RESULTADO No	IR 059-24	
FECHA DE REPORTE	1/03/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmiro Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	281-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	01:58 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELFONO	3112634150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	Sede Brisas del Manzanaro		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	200 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Lulo		
FECHA DE PRODUCCION	23/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			CONDICIONES AMBIENTALES	NA		
PLAN DE MUESTREO	No			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50 000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	23	BAM CAP 4/Método 15:2007
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP 4/Método 15:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTF 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable NR: No Realizar por Mentenerse NA: No Aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA. Jugos de cafetería.				

[illegible]

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 Edición: Inicio Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 059-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	282-2024		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	01:58 p. m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112617150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	Sede Brisas del Manantial		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	AORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Dulce con Crema de leche		
FECHA DE PRODUCCION	23/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEORLEFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IC;2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Metodo IC;2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2002

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Resultados válidos únicamente para la muestra analizada. Prohibida la reproducción parcial o total de este informe sin autorización escrita del Laboratorio. Los datos suministrados por el cliente son de su entera responsabilidad.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
REG.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código:	EC 027
		Versión:	No 04
		Página	1 de 1
		Inicio de vigencia: Septiembre de 2015	

INFORME DE RESULTADO No	IR 059-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	283-24		
NIT	24.237.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	01:58 p. m.	T°C 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	Sede Bienes del Monestario		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	250 mL
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes Fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por membrana NA: No Aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles segun Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO-007 Versión: No. 01 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 059-24
FECHA DE REPORTE	1/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	284-24		
NIT	24.227.103-J	FECHA DE RECEPCION	23/02/2024	01:58 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112622150	FECHA DE ANALISIS	23-02-2024 al 01-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	Finca Brisas del Manantial		
FECHA DE MUESTREO	23/02/2024	HORA	11:07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Empacada		
FECHA DE PRODUCCION	23/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG-2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG-2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable PM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rosmira Barrera V.
BACTERIOLOGA
MP 035

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-057
Revisión:	No 02
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 060-24
FECHA DE REPORTE	7-03-2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Extrema Sierra
NIT	9-9227103-1
DIRECCION Y TELEFONO	311-618-1150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	285-24			
FECHA DE RECEPCION	26/02/2024	HORA	2:02 pm	T°C: 25 °C
FECHA DE ANALISIS	27/02/2024 al 07/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Yopal			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño Sede Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	26/02/2024	HORA	10:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	23°C	CANTIDAD	430 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua De Grifo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	35	UFC/100 cm²	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 B Edición 22-2012
Coliformes fecales (E. coli)	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 G Edición 22-2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por un uso indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo	Fo 057
Revisión	No 00
Paginas	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 060-24
FECHA DE REPORTE	27/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Escuela Sede
NIT	2402710-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112612550

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	286-24				
FECHA DE RECEPCION	26/02/2024	HORA	7:02 am	T°C	6 °C
FECHA DE ANALISIS	27/02/2024 al 07/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia	LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	26/02/2024 HORA 11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	205 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Limonada de Limon y Panela		
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	CONDICIONES DE TOMA	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	40	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	20	BAM CAP.4 /Metodo 10:2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Metodo 10:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5691-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles segun Norma INVIMA. Juego de cafeteria.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por mal uso (Ley de falsificacion)

Cra. 16 No. 12 - 64
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo	FO-017
Revision	No 00
Pagina	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 060-24
FECHA DE REPORTE	27/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	74227-01-3
DIRECCION Y TELEFONO	3126321581

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	287-24			
FECHA DE RECEPCION	26/02/2024	HORA	7:00 am	T°C 6°C
FECHA DE ANALISIS	27/02/2024 al 07/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede. Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	26/02/2024	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	267 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Finalizado de preparar o formado		
FECHA PRODUCCION	26/02/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	Na	REGISTRO SANITARIO	Na
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El cliente/tercero		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	150	BAM CAP 4 /Método IC-2003
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP 4 /Método Rapidcf
Staphylococcus sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579-2002, ATCC 6538-2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados se encuentran dentro de los limites admisibles según norma RESOLUCIÓN 2674 de 2013 y/o vigentes.

Análisis y datos únicamente para la muestra analizada en informe original y con cadena de custodia. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 6115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs
laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo:	FO-057
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 060-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227041-3
DIRECCION Y TELEFONO	3113622120

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	286-24			
FECHA DE RECEPCION	26/02/2024	HORA	2:00 pm	T°C: 28°C
FECHA DE ANALISIS	27/02/2024 al 07/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Yopal			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede. Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	26/02/2024	HORA	11:07 am	TEMPERATURA DE TOMA	60°C	CANTIDAD	226 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			LLAVE	Nuevos Horizontes		
FECHA PRODUCCION	26/02/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Personal cocina		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 (Método 8): 2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 1	NMP/g	Menor de 1	BAM CAP.4 (Método 10): 2002
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888-1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; RTC 4574: 2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles segun norma (Vigente). Alimentos preparados en instalaciones.

Anexos: valido unicamente para la muestra analizada en informe original y cuando sea leido. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o tergiversación

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	FO-017
Revisión:	Rev 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 060-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Colonia Sierra
NIT	3472T102-3
DIRECCION Y TELEFONO	2112632 56

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	289-24			
FECHA DE RECEPCION	26/02/2024	HORA	9:02 am	T°C: 8°C
FECHA DE ANALISIS	27/02/2024 al 07/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Yopal		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Antonio Nariño	
FECHA DE MUESTREO	26/02/2024	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plata		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			CODIFICACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/m.	NO ESTABLECIDO	NTC 5238-2008;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTABLECIDO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Más Probable NA: No Aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que exigala los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	FQ 037
Revisión	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 060-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Escuela Sierra
NIT	7402210?-1
DIRECCION Y TELEFONO	3114632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	290-24				
FECHA DE RECEPCION	26/02/2024	HORA	7:07 am	TIC: ATC	
FECHA DE ANALISIS	27/02/2024 al 07/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño Sede Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	26/02/2024	HORA	10:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Agua potable			CLASE	Isabellina Preben		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			RECOPERERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5130:2003;ISO 19843:2001
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FAC: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe norma vigente en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y Desinfección. El valor emite admisible dado a de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en tiempo original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por ningún tipo de adulteración o falsificación

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-022
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Inicio de Vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No:	IR 060-24
FECHA DE REPORTE:	27/02/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24027103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3142632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	291-24				
FECHA DE RECEPCION	26/02/2024	HORA	2:03 pm	°C: 8°C	
FECHA DE ANALISIS	27/02/2024 al 07/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	26/02/2024	HORA	10:39 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente Cocina			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 min		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5055:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	7	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia RMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reportar

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que establezca unos límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y desinfección. El valor límite admisible sobre el cual se acepta la limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. Prohibida la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de Vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 062-24
FECHA DE REPORTE	2/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227-03-)
DIRECCION Y TELEFONO	3112532150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	296-24				
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:10 pm	T°C: 15°C	
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Siglo XXI		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:09 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Flor Espeña Pinto		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2001 ISO 16553:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra entregada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VILLANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs
Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 007
Revisión:	No 02
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 062-24
FECHA DE REPORTE	5/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227101-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	297-24			
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2.10 pm	T°C: 15°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena		LUGAR DE TOMA	Siglo XXI	
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA 11:13 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Cuchillo de Corte	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	28	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5213:2003,ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa

Analisis exigen únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROBSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 062-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	1242271039-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	298-24				
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:10 pm	T°C:	15°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 05/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Sitio Qui		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Cocina			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 min		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	19	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5238:2003(ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero mas Probable FM: Filtración por membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 901 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FS 017
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 062-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Gutiérrez Sierra
NIT	24227103 3
DIRECCION Y TELEFONO	3112002150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	299-24		
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA 2:10 am	7°C. 15°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena	LUGAR DE TOMA	Sigla 101		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024 HORA 11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	7.7°C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Carne en Bistec		
FECHA PRODUCCION	27/02/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Olla de Preparación	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IS:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IS:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579 2002; NTC 4574 2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma RVIMA: Alimento preparado en restaurantes.

ROSSMIRA BARRERA YELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs
Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 060-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3117632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	300-24				
FECHA DE ACCEPCION	26/02/2024	HORA	2:07 pm	7°C. 8 °C	
FECHA DE ANALISIS	27/02/2024 al 07/03/2024				

MUNICIPIO DE TOMA	Sunsiria			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede: Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:22 am	TEMPERATURA DE TOMA	4°C	CANTIDAD	207 ml.
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	1.250	UFC/ml	50.000	BAM CAP. 3 - 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	20	BAM CAP. 4 /Método 10.2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP. 4 /Método 10.2002
Mohos y Levaduras	640	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1, NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: no aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de caratula.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sus cifras, PROHIBIDA su reproducción sin la previa Autorización por escrito del laboratorio INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FC 017
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 062-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	2422710813
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	307-24			
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2.10 pm	T°C 15°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena		LUGAR DE TOMA	Siglo XXI	
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA 11:33 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD 135 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Ensalada de Repollo	
FECHA PRODUCCION	27/02/2024	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	20	NMP/g	150	SAM CAP.4 /Marson K-2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	RAM CAP.4 /Método AOAC 2007
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574-2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA. Resultados de fuentes y/o variables.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 062-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Felelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	302-24
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024 HORA 12:10 pm T°C 15°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 05/03/2024

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena		LUGAR DE TOMA	Siglo XXI	
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA 11:38 am	TEMPERATURA DE TOMA	28°C	CANTIDAD 200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable		TIPO DE MUESTREO	Agua De Grifo	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El Cliente	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	6	UFC/1.0 cm³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm³	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonias NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los Límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por cualquier incidente o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 6115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	FO 017
Revisión	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 063-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CUENTE	Fuelmira Sierra
NIT	24227103-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112622150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	303-24
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024 HORA 12:40 pm T°C 14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Cas.	LUGAR DE TOMA	I.E Lcm de Grad. Emle Ser Benito
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024 HORA 10:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	26°C CANTIDAD 2:1 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable	TIPO DE MUESTREO	Agua de Grifo
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEOREFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	La solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	122	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 B Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: no Registra

Observaciones: El parametro microbiológico de Mesófilos aerobios, se encuentra fuera de los límites admisibles según Resolucion 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 02
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2019

INFORME DE RESULTADO No	IR 063-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Sadmira Sierra
NIT	1-027103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112612150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	304-24				
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:40 am	T°C: 14°C	
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Cas.		LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif. Sede San Benito			
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	40°C	CANTIDAD	265 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Caldo de Ayuno		
FECHA PRODUCCION	27/02/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3; 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método 10:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 1	BAM CAP. 4 /Método 10:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579 :2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia; NMP: Número Mas Probable; FM: Filtración por Membrana; NA: No aplica; NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 027
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Fecha de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 063-24
FECHA DE REPORTE	6/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Estefanía Sierra
NIT	2422703-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112602150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	305-24				
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:40 pm	T°C:	14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 06/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Cas			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greiff. Sede San Benito		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:05 am	TEMPERATURA DE TOMA	8°C	CANTIDAD	25 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo		
FECHA PRODUCCION	27/02/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	150	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IC:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4 /Método IC:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002, NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA. Ensalada de lechuga y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 007
Revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 063-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Palermira Sierra
NIT	2422710-1
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112683150

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	306-24			
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:40 pm	11°C - 14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 05/03/2024			

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Cas.		LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif. Sede Sur Bemjo	
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA 11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	4°C	CANTIDAD 207 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de Mango	
FECHA PRODUCCION	27/02/2024	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1800	UFC/ml	50.000	UAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	20	NMP/ml	20	BAM CAP. 4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP 4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	430	UFC/ml	3.000	NTC 5649-1; NTC 5849-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reportra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites Admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare.

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IIR 063-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Editorial Sierra
NIT	24227101-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632750

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	307-24				
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:20 pm	°C	14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Cas.			LUGAR DE TOMA	E cam de Cret. Sede San Benito		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	10:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Cocina			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 min		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	8	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5795:2005;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 063-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	2422103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112612150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	308-24				
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:40 pm	T°C	14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 06/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Cas.			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif, Sede San Benito		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Yovana Chaparro		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210-2001:ISO 16951-2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia. NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No Aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección, El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estandares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 063-24
FECHA DE REPORTE	5/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227139-3
DIRECCION Y TELEFONO	3113482150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	309-24		
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA 12:40 pm	T°C: 14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Cas.		LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif.	
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA 11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	22°C	CANTIDAD 230 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Plato	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Reportó

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de Limpieza y desinfección de cada empresa

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo:	FO 007
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2019

INFORME DE RESULTADO No	IR 064-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Estefanny Sierra
NIT	1242710113
DIRECCION Y TELEFONO	3112633150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	310-24			
FECHA DE RECEPCION	20/02/2024	HORA	2:47 pm	T°C: 10 °C
FECHA DE ANALISIS	21/02/2024 al 1/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Casan.	LUGAR DE TOMA	I.E. Leon de Greif		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024 HORA 11.30 am	TEMPERATURA DE TOMA	17°C	CANTIDAD	280 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Espaguetti con Pollo		
FECHA PRODUCCION	27/02/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 100	UFC/g	10.000	RAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	RAM CAP.4 /Metodo IG 2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	RAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original, y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELAB LABORATORIOS no se hace responsable por uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FS 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	JR 064-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edenmira Sierra
NIT	24227101-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112637150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	311-24			
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:47 pm	T°C: 10°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 a 08/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Casan.	LUGAR DE TOMA	I.E. Inem de Grad		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024 HORA 11:31 am	TEMPERATURA DE TOMA	5°C	CANTIDAD	267 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Jugo de Guayaba en Leche		
FECHA PRODUCCION	27/02/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cilla de Preparación	GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1030	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3. 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP 4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método KI 2002
Mohos y Levaduras	720	UFC/ml	3.000	NTC 5505-1; NTC 5508-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA. Jugos de Frutero.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original. Y con el, no será, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGECARS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 064-24
FECHA DE REPORTE	8/01/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227102-3
DIRECCION Y TELEFONO	3103632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	312-24				
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:47 pm	T°C	14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 A 08/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Casan.			LUGAR DE TOMA	I.E. Leon de Greif		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:32 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	500ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			TIPO DE MUESTREO	Agua De Grifo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	30	UFC/100 cm²	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 D Edición 22:2012
Coliformes fecales (E coli)	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Fabricacion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los Limites Admisibles según Resolucion 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por cambio indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2013

INFORME DE RESULTADO No	IR 064-24
FECHA DE REPORTE	5/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227108 3
DIRECCION Y TELEFONO	3112612150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	313-24				
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA	2:47 pm	T°C	14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguachi-Cesar.			LUGAR DE TOMA	I.E. Cent de Graff		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA	11:14 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Dorely Alcaraz		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/mL	NO ESTIPULADO	
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5339:2003;ISO 18593:2004

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingetabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare.

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 007
Revisión:	No. 00
Página:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 064-24
FECHA DE REPORTE	8/07/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelcruz Sierra
NIT	24227101-1
DIRECCION Y TELEFONO	3176232150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	314-24
FECHA DE RECEPCION	27/07/2024 HORA 2:47 pm T°C 14°C
FECHA DE ANALISIS	28/07/2024 al 08/07/2024

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul-Casan.		LUGAR DE TOMA	I.E. Lcon de Greif	
FECHA DE MUESTREO	27/07/2024	HORA 11:36 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Licuadora	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO*	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5238:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 05
Página:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 064-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227130-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112672150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	315-24		
FECHA DE RECEPCION	27/02/2024	HORA 12.47 pm	T°C 14°C
FECHA DE ANALISIS	28/02/2024 al 08/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Agua de Dios		LUGAR DE TOMA	I.E. Leon de Greiff	
FECHA DE MUESTREO	27/02/2024	HORA 11:07 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente Cocina		TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 min	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACIÓN	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	16	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	ATC 5230:2003 (ISO 18593) 2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones. No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Informe de vigencia:	Septiembre de 2023

INFORME DE RESULTADO No	IR067-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Estefanía Sierra
NIT	1432791803-3
DIRECCION Y TELEFONO	3172632130

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	323-24		
FECHA DE RECEPCIÓN	28/02/2024	HORA 10:35 am	T°C 22°C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 11/03/2024		

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan.			LUGAR DE TOMA	I.E. Tunas Sede la Tunia		
FECHA DE MUESTREO	26/02/2024	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	85°C	CANTIDAD	300 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Frijol Sudado con Cerdo Picado		
FECHA PRODUCCION	26/02/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método G:2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método G:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC Filtración por Membrana NAE No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma Vigente; Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 60
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo:	FG 007
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR067-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ederlinda Sierra
NIT	24227108-3
DIRECCIÓN Y TELÉFONO	3112632150

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	324-24			
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA	3:45 pm	T °C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 a 11/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul Casan.	LUGAR DE TOMA	I.E. Tomás Soto la Tunal		
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024	HORA 10:49 am	TEMPERATURA DE TOMA	8 °C	CANTIDAD 282 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Ensalada (Repollo, tomate, cebolla, cilantro)		
FECHA PRODUCCION	28/02/2024	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO No
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	No	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE*	METODO
Coliformes totales	4	NMP/g	150	BAM CAP 4 /Método IG 2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP 4 /Método IG 2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2003

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIUS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo	FO 010
Revision	No 00
Pagina	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR067-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112032150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	325-24			
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA 1:55 pm	T°C 21°C	
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 11/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan.	LUGAR DE TOMA	I.E. Turua Sede la Turua		
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024 HORA 11:01 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	210 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Limpieza		
FECHA PRODUCCION	28/02/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	Menor de 10	UFC/mL	50.000	BAM CAP. 3° 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Metodo IG:2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Metodo IG:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/mL	1.000	NTC 5698-1/ NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Tapas de cafeteria.

Análisis valido unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificacion

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 017
Revisión:	No 02
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR067-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	1242271(0)-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112612150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	326-24				
FECHA DE RECEPCION	28/07/2024	HORA	3:55 pm	T°C:	4°C
FECHA DE ANALISIS	29/07/2024 al 11/08/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Agsicol - Casan.	LUGAR DE TOMA	I.E. Tunal Sede la Tunal				
FECHA DE MUESTREO	28/07/2024	HORA	11:07 am	TEMPERATURA DE TOMA	12°C	CANTIDAD	262 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable	TIPO DE MUESTREO	Agua De Grifo				
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEORREFERENCIACION	NA				
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante				

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	0	UFC/100 cm²	100	SM 9215 B Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC= Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 de Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito de. laboratorio INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificacion

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO C37
Revisión:	No 00
Página:	1 de 2
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR067-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Colmira Sierra
NIT	24227167-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112603190

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NÚMERO DE MUESTRA	327-24
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024 HORA 1:55 pm T°C 4 °C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 11/03/2024

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan.		LUGAR DE TOMA	I.E. Torres Sede la Torre	
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024	HORA 11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Mesón		TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 min	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El Solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	29	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	MTC 5230 2004/ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	14	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor Límite Admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 007
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR067-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	2422/103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	328-24			
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA	3:55 pm	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 AL 11/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul Casan.		LUGAR DE TOMA	L.C Tanca Sede la Torua	
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024	HORA 10 55 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador		CLASE		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	Analelda Duque NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		CORREFERENCIACION		
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	NA El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5340:2001 ISO 16649:2004

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fil: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con vello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115.
Móvil. 321 391 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FC 027
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2018

INFORME DE RESULTADO No	IR067-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edalmira Sierra
NIT	24227103-1
DIRECCION Y TELFONO	3112532150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	329-24				
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA	3:35 pm	T°C: 4 °C	
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 11/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan		LUGAR DE TOMA	I.E. Tinco Sede la Yurua	
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024	HORA	10:03 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Plan			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEORREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5139:2003:ISO 16963.2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 20 No. 12 – 66
Tél. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FR 027
Versión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR068-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	330-24		
NIT	74727103-3	FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA 4:25 pm	T°C: 22°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 11/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan.	LUGAR DE TOMA	I.E. Tilcua Sede Centro		
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024 HORA 11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	82°C	CANTIDAD	302 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Frijol Salado con carne de cerdo picada		
FECHA PRODUCCION	28/02/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	Dusellerance		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3. 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG 2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG 2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002 ; NTC 4574-2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA. Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO C37
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No :	IR068-24
FECHA DE REPORTE :	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227105-3
DIRECCION Y TELEFONO	3113612150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	331-24				
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA	3:55 pm	T°C	3 °C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 11/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	PAUJIL - Caser.	LUGAR DE TOMA	I.E. Turpa Sede Centro		
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024	HORA 11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD 280 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Ensalada (Repollo, tomate, cebolla)	
FECHA PRODUCCION	28/02/2024	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	<50	BAM CAP 8 /Recuento IG 2002
Coliformes fecales (E.coli)	7	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP 4 /Método G:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579- 2002; NTC 4574-2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: El parámetro microbiologicos de Coliformes totales, se encuentran fuera de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito de laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FR 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR068-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Estefania Sierra
NIT	2422710)-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112683150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	332-24		
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA 3:56 pm	T°:14°C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 01/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casar			LUGAR DE TOMA	I E Turua Sede Centro		
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024	HORA	11:42 am	TEMPERATURA DE TOMA	5°C	CANTIDAD	250 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada		
FECHA PRODUCCION	28/02/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	60	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/ml	1.000	NTC 5698-1; NTL 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma NTC 5698-1 Jugos de cafetería

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 6115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com,
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	FG 017
Revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR068-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Enelma e Sierra
NIT	24227101-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112502150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	333-24			
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA	2:55 pm	T°C: 6°C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 11/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan.		LUGAR DE TOMA	I.E. Toma Sede Centro	
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			TIPO DE MUESTREO	Agua De Grifo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm²	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 G Edición 22-2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: los parametros microbiológicos analizados , se encuentran dentro de los límites Admisibles segun Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada. Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROBSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabstaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR068-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edevitra Sierra
NIT	24777103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3172632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	334-24			
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA	4:25 pm	T°C. 8 °C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 al 11/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan.	LUGAR DE TOMA	C. Turua Sede Cerrito		
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024 HORA 11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie	CLASE	Planta		
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5338:2003;ISO 18961 2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMF Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección, El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la Muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su mal indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs
laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FC-017
Revisión:	No 01
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR068-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Estefanía Sierra
NIT	24227103 3
DIRECCION Y TELEFONO	3112513150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	335-24
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024 HORA 4:25 pm T°C: °C
FECHA DE ANALISIS	29/02/2024 Al 11/03/2024

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan.	LUGAR DE TOMA	I.E. Turua Sede Centro
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024 HORA 11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador	CLASE	Leidy Castillo
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEORREFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003.ISO 18593:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en este informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0406
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 007
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR068-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Frielmira Sierra
NIT	7402710-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112532152

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	336-24			
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA	3:55 pm	°C: °C
FECHA DE ANALISIS	25/02/2024 al 11/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul - Casan		LUGAR DE TOMA	I.E. Tunal Sede Central	
FECHA DE MUESTREO	28/02/2024	HORA 11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Mesón		TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 min	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACIÓN	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	19	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	MTC 9210-2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estandares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: AC-002 Versión: No 00 Página: 1 de 1 Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 069-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	337-24		
NIT	24.227.803-3	FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	2:02 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-02-2024 al 07-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede el SENA		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA	10:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTF 5030:2003; ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FR: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis realizados únicamente para la muestra suministrada en el momento y por quien toma. Prohibida su reproducción parcial o total sin autorización por escrito del laboratorio, ante lo cual LABORATORIO no se hace responsable por su uso indebido o fuera de lugar.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FR-077
		Versión	06-20
		Página	1 de 1
		Inicio de vigencia	30 de Junio de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 069-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANÁLISIS			
CLIENTE	Edelmira Silva Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	338-24		
NIT	74.327.903-3	FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	02:02 p.m	T°C 6.1°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112e32150	FECHA DE ANALISIS	29-02-2024 al 07-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simón Bolívar sede el 5 NAI		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA	10:58 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Ana Peña		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El Solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2005;ISO 15981:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonias/ml; Numero Mas Probable/Pa; Estimación por Ausencia/NA; No Aplica/NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos de la(s) muestra(s) recibida(s) en el(los) empaque(s) primario(s) y en buen(os) estado(s). Prohibida la reproducción parcial de este informe sin autorización del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por los resultados aquí reportados.

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
2024

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FO-197
		Revisión	No.00
		Página	1 de 1
		Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 069-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	339-24		
NIT	34.327.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	02:04 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3117612150	FECHA DE ANALISIS	29-02-2024 al 07-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede el SINAI		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Aspiradora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	Explotante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5220:2003; ISO 18593: 2004
Mohos y levaduras	0	UFC/m.	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia VMP: Norma y Plan Probable De Ejecución por Membrana NA: No aplica NR: no Registra

Observaciones: No Existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estandares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rosshira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	FG-017
Versión	No-01
Página	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR-069-24	
FECHA DE REPORTE	7/03/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edilaida Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	340-24		
NIT	24.337.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	02:02 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3179532150	FECHA DE ANALISIS	29-02-2024 al 07-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede el Sinai		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	29/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de jugo			DESCRIPCION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	20	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	1.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA; Jugos de cafeteria.

Resultados validos únicamente para la muestra analizada. Prohibida la reproducción parcial o total de este informe sin la autorización escrita del laboratorio.

Ramona Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: F-5.107 Versión: N° 00 Página: 1 de 1 Fecha de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 069-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Ecelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	341-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	02:02 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3115932150	FECHA DE ANALISIS	29-02-2024 al 07-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede el SINAI		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Roja		
FECHA DE PRODUCCION	29/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método ID:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método ID:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574 2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Fitomeria por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parametros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma MINAS Ensaladas de frutas y/o verduras.

Este informe solo tiene validez para la muestra analizada en el mismo, Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin autorización escrita del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por la toma de muestra. Resultados válidos solo para el lote analizado.

Rosshira Barrera V.
BACTERIOLOGA
T.P. 0000

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Versión: Acta IC Página: 1 de 1 Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 069-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	342-24		
NIT	24.777.303-1	FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	02:07 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-02-2024 al 07-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	LE Simon Bolivar sede el SNAI		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA	11:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Horvida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			CERTIFICACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edicion 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites aceptables según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Los resultados aquí reportados corresponden únicamente a la muestra recibida en el laboratorio. Prohibida la reproducción parcial o total de este informe sin autorización escrita del laboratorio. Este informe no podrá ser utilizado con fines comerciales.

Rosshira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 069-24
FECHA DE REPORTE	7/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	343-24		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	02:02 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112612150	FECHA DE ANALISIS	29-02-2024 al 07-03-2024		

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede el SINAI		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA	11:13 a. m.	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga Sudada en Cubos		
FECHA DE PRODUCCION	29/02/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP 1 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 Método IC 2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 Método IC 2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable PA: Positivo por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Notas: Los resultados únicamente para la muestra analizada. Informe original y duplicado. Prohibida la reproducción total o parcial sin autorización por escrito del laboratorio. Los datos suministrados en la toma de la muestra son responsabilidad del cliente. Incertidumbre disponible en el laboratorio.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FQ 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR071-24
FECHA DE REPORTE	12/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Escuela Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	347-24				
FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	HORA	4:17 pm	T°C: 10°C	
FECHA DE ANALISIS	01/03/2024 al 12/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Rucabar Casanare	LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal-Mayordiario		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024 HORA 11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	203 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Pechuga cocida en cubos		
FECHA PRODUCCION	29/02/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparacion	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	Menor de 100	UFC/g	10.000	BAM CAP 3: 2003
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP 4 /Metodo IG-2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP 4 /Metodo G 7002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579; 2002; NTC 4574-2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NAC: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma RPVMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR071-24
FECHA DE REPORTE	12/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ecolmira Sierra
NIT	2422710B-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	348-24				
FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	HORA	4:17 pm	T°C	10°C
FECHA DE ANALISIS	01/03/2024 a 12/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Recetor Casanare	LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal-Mayorbario		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024 HORA 11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	17°C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Ensalada (lechuga y zanahoria)		
FECHA PRODUCCION	29/02/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparacion	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	<50	BAM CAP.4 (Método G 2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 (Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002, NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin su previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 6115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	F6 037
Revisión	No 20
Página	1 de 1
Vigente a partir de	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR071-24
FECHA DE REPORTE	12/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ederlinda Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112031350

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	349-24			
FECHA DE RECEPCION	28/02/2024	HORA	4:17 pm	T°C;4°C
FECHA DE ANALISIS	01/03/2024 al 12/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Recetor Casanare	LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal Mayor Cerro		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024 HORA 11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	250 m.
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA PRODUCCION	29/02/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparacion	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1.620	UFC/mL	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP.4 (Metodo IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 (Método IG:2002
Mohos y Levaduras	420	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA. Jugo de cafeteria.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada. Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-017
Revision:	No 00
Pagina:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR071-24
FECHA DE REPORTE	12/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112633150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	350-24		
FECHA DE RECEPCION	09/02/2024	HORA 4:17 pm	T°C:4°C
FECHA DE ANALISIS	01/02/2024 al 12/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Recetor Casanare		LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal Mayoritario	
FECHA DE MUESTREO	29/01/2024	HORA 12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD 300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable		TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparacion		GEORREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos Aerobios	112	UFC/100 cm²	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm²	C	SM 9222 B Filtracion 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 G Edición 22-2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: El parámetro microbiológico de Mesofilos aerobios, se encuentran fuera de los limites admisibles segun Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR071-24
FECHA DE REPORTE	12/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Palmira Sierra
NIT	24237103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	351-24				
FECHA DE RECEPCION	29/02/02024	HORA	4:17 pm	T°C	4°C
FECHA DE ANALISIS	01/02/2024 al 12/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Reresor Casanare			LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal-Mayordomo		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulado			CLASE	Merthol Montana		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 15953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: no aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Anexos válido: únicamente para la muestra analizada. Informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR071-24
FECHA DE REPORTE	12/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	352-24			
FECHA DE RECEPCION	29/02/02024	HORA	4:17 pm	T°C 4°C
FECHA DE ANALISIS	01/02/2024 al 12/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Recetor Casanare		LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal-Mayordomo	
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024	HORA 11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente -Almacenamiento		TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 min	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		CODIFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El mismo interesado	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	MTC E930 2000;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	3	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificacion

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG-007
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR071-24
FECHA DE REPORTE	12/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	353-24				
FECHA DE RECEPCION	29/02/2024	HORA	4:17 pm	T°C	4°C
FECHA DE ANALISIS	01/02/2024 al 12/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Recinto Casanare	LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal-Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	29/02/2024 HORA 11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie	CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	DECRETO/RESOLUCION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/m.	NO ESTIPULADO	NTC 5130:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo:	FO-07
Revisión	Act 01
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2025

INFORME DE RESULTADO No	IR072-24
FECHA DE REPORTE	13/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-1
DIRECCION Y TELÉFONO	3118632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	354-24		
FECHA DE RECEPCION	7/03/2024	HORA 3:00 pm	T°C: 5°C
FECHA DE ANALISIS	04/03/2024 al 13/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Cas.	LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	7/03/2024 HORA 12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	25 °C	CANTIDAD	205 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Huevos Revueltos		
FECHA PRODUCCION	7/03/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparacion	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Aerobios aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG.2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG.2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2017 ; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma RESNAC Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos Unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1

Inicio de Vigencia
Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR072-24
FECHA DE REPORTE	13/03/2024

DATOS CLIENTE.

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632153

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	356-24				
FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	HORA	5:30 pm	T°C.	5°C
FECHA DE ANALISIS	04/03/2024 A: 13/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Cas.			LUGAR DE TOMA	Manuel Belo Peluquita		
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024	HORA	11:55 pm	TEMPERATURA DE TOMA	5° C	CANTIDAD	300 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de tomate de árbol		
FECHA PRODUCCION	1/03/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparacion			GEOREFERENCIACION	Na		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1320	UFC/mL	50.000	BAM CAP 3 - 2001
Coliformes totales	7	NMP/ml	29	BAM. CAP.4 /Método AG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/mL	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IC:2002
Mohos y Levaduras	240	UFC/mL	3.000	NTC 5698-1 NTC 5698-2

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Anál sis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito de Laboratorio INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG-037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR072-24
FECHA DE REPORTE	11/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edalmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	357-24				
FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	HORA	5:00 pm	T°C:	5°C
FECHA DE ANALISIS	04/03/2024 al 13/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Cas			LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024	HORA	11:55 pm	TEMPERATURA DE TOMA	12 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			TIPO DE MUESTREO	Agua de Grifo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparacion			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	87	UFC/1 cm³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E coli)	0	UFC/100 cm³	0	SM 9222 G Edición 22.2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles segun Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 15 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FR-037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR072-24
FECHA DE REPORTE	13/01/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ecolmira Sierra
NIT	24227-03-1
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3132632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	356-24				
FECHA DE RECEPCION	1/01/2024	HORA	5:00 pm	T°C: 5°C	
FECHA DE ANALISIS	04/01/2024 al 13/01/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Cas.	LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024 HORA 11:20 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador	CLASE	Claudia Patricia Montenegro		
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	5	UFC/m.	NO ESTIPULADO	NTC 5339-2003:ISO 18593-2004
Coliformes fecales (E.coli)	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: Sin Registro

Observaciones: No existe normativa vigente en Colombia que estipula los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR072-24
FECHA DE REPORTE	13/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-1
DIRECCION Y TELEFONO	3:126)2150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	359-24			
FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	HORA	5.00 pm	T°C: 5°C
FECHA DE ANALISIS	04/03/2024 al 11/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Cas.		LUGAR DE TOMA	Marue(Skin Paturrolo	
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024	HORA : 1.15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD: ha
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Alimentos	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE ha	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO: NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	16	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230.2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membranz NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los Límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estandares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificacion

ROSSMIRA BARRERA VELÁNDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR072-24
FECHA DE REPORTE	13/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ecelmira Serna
NIT	24227-01-)
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	360-24			
FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	HORA	5:00 pm	T °C: 5°C
FECHA DE ANALISIS	04/03/2024 al 13/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Cas.	LUGAR DE TOMA	Matriz Plaza Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024 HORA 11:53 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente Area de Preparacion	TIEMPO DE EXPOSICIÓN DE PLACA	20 min		
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
SITIO DE TOMA	Cocina	GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2000;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorio	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 Versión: No 00 Página: 1 de 1 Informe de ensayo Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 073-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS DEL CLIENTE			IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Estación Sierra Gutiérrez		NUMERO DE MUESTRA	362-24	
NIT	24.227.103-1		FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	2:10 p.m. T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112642130		FECHA DE ANALISIS	01-03-2024 al 08-03-2024	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E Técnico Diversificado sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024	HORA	11:00 a. m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5030:2005;ISO 8853:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis sólo de los parámetros indicados en informe original y con sello seco. Prohibida su reproducción parcial o total sin autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIO no se hace responsable por la información suministrada

Rossmira Barrera V.
BACTERIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66.
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: [illegible]
		Versión: Nro 01
		Página: 1 de 1
		Vigente a partir de: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 073-24
FECHA DE REPORTE	6/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANÁLISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	363-24		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	6/03/2024	02:10 p.m.	3°C. 5 °C.
DIRECCION Y TELEFONO	3115623150	FECHA DE ANALISIS	01-03-2024 al 08-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Tecnico-Diversificado sede K Scalal.		
FECHA DE MUESTREO	6/03/2024	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	Na
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Luz rojas		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5338:2003, ISO 18593:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable UM: Medición por Membrana NA: No aplica NR: No Reglura

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que establezca los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección, El valor límite admisible debe ser de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de Limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis y tipos de ensayos para los cuales este laboratorio no está acreditado. PROHIBIDA la reproducción de la presente sin la autorización del laboratorio. NOTA: LOS RESULTADOS aquí consignados solo se refieren a la muestra analizada.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO C37 Revisión: No 02 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 073-24
FECHA DE REPORTE	0/01/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	364-24		
NIT	24.227.108-3	FECHA DE RECEPCION	1/01/2024	02:10 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112612150	FECHA DE ANALISIS	01-01-2024 al 08-01-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA:	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E Técnico Diversificado sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	1/01/2024	HORA	11:05 a. m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 4490: 2000; ISO 18593: 2004
Mohos y levaduras	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia mL: Mililitro NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Los datos aquí relacionados para la muestra analizada en el laboratorio y con la(s) cual(es) INGELABS LABORATORIOS no tiene relación alguna de ningún tipo, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido de la misma.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal./ Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	[illegible]
[illegible]	[illegible]
Página	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2018

INFORME DE RESULTADO No	IR 073-24	
FECHA DE REPORTE	8/03/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	365-24		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	02:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-03-2024 al 08-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	C.E Técnico Diversificado, sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024	HORA	11:07 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Arbol		
FECHA DE PRODUCCION	1/03/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo.			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/mL	50.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Metodo IG.2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Metodo IG.2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	1.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Resultados válidos únicamente para la muestra analizada. Prohibida la reproducción de la misma y/o parcial por fuera del laboratorio. Este informe no se hace responsable por la información suministrada

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-027
Versión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 073-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	366-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	22:10 p. m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELFONO	3172632150	FECHA DE ANALISIS	01-03-2024 al 08-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E Técnico Diversificado sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024	HORA	11:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada (Repollo-Tomate y zanahoria)		
FECHA DE PRODUCCION	1/03/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IQ:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IQ:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2017

UFC: Unidades Formadoras de Colonia/ NMP: Numero Mas Probable/ FM: Filtración por Membrana/ NA: No aplica/ NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensalada de frutas y/o verduras.

Todos los datos suministrados para la realización de este informe son responsabilidad del cliente. Este informe no podrá ser reproducido parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. Los resultados aquí reportados corresponden únicamente a la muestra recibida en el laboratorio.

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSHIRA BARRERA VECANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código	FO 07
		Versión	No 20
		Página	1 de 1
		Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 073-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Ecelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	367-24		
NIT	24.227.903-3	FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	02:10 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112634150	FECHA DE ANALISIS	01-03-2024 al 08 03 2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey		LUGAR DE TOMA	I.E Técnico Diversificado sede el Cusfai			
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024	HORA 11:12 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml	
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP		TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEORREFERENCIACION	Na			
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 B Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22-2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22-2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero mas Probable Fte: Fuente por Verificar Na: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los Limites admisibles según Resolucion 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Ambiente: Se entrega para el Vecino analizada en envase original y con Lote para PROFESIONALES de la Salud Publica. Se recomienda no hacer consumo por parte de la población... ANALISIS UNICAMENTE no se hace responsable por el mal manejo o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código:	FO-037
		Versión:	N: 00
		Página	1 de 1
		Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 073-24
FECHA DE REPORTE	8/03/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Estefanía Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	368-24		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	1/03/2024	02:10 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	01-03-2024 al 08-03-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I. E Técnico Diversificado sede el Guafa.		
FECHA DE MUESTREO	1/03/2024	HORA	11:14 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	600 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevos Revueltos		
FECHA DE PRODUCCION	1/03/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IG-2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IG-2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: no aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma RAMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Los datos suministrados para la muestra analizada en este informe son responsabilidad del cliente. Prohibida su reproducción sin la previa autorización escrita de Ingelabs. Los resultados contenidos en este informe aplican solo a los ensayos realizados a la muestra.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
RBV

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

3900

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR077-24
FECHA DE REPORTE	26/03/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	374-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	11/03/2024	HORA	4:13 pm	T°C: 7 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/03/2024 al 26/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	11/03/2024	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	55 °C	CANTIDAD	210 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Sudada		
FECHA PRODUCCION	11/03/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Olla de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

3401

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR077-24
FECHA DE REPORTE	26/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	375-24			
FECHA DE RECEPCION	11/03/2024	HORA	4:13 pm	T°C: 3 °C
FECHA DE ANALISIS	12/03/2024 al 26/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	11/03/2024	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada (Repollo, tomate y cebolla)		
FECHA PRODUCCION	11/03/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÒN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analisados se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito dA2:V32el laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 017
Revisión:	Rev 00
Página:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR077-24
FECHA DE REPORTE	26/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	376-24			
FECHA DE RECEPCION	11/03/2024	HORA	4:13 pm	T°C 7 °C
FECHA DE ANALISIS	12/03/2024 al 26/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Yopal			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacro Roldan - Sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	11/03/2024	HORA	12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Árbol		
FECHA PRODUCCION	11/03/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	Unidad	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1770	UFC/ml	10.000	BAM CAP. 3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	10	BAM CAP.4 /Método IG:2001
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	860	UFC/m.	3000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA; Jugos de cafetería.

Análisis valido únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 15 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare