70200

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 179-25
FECHA DE REMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	675-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:56 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Simon bolivar principal		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

86

10201

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 007 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 179-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	676-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:56 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	LE Simon bolivar principal		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con Panela		
FECHA DE PRODUCCION	16/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con datos leidos. 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.O.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

87

10102

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 179-25
FECHA DE REMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	677-2025		
FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:56 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal		LUGAR DE TOMA	I.E Simon bolivar principal	
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA 11:32 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD 200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Ensalada Chilena	
FECHA DE PRODUCCION	16/07/2025	LOTE NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis validos unicamente para la muestra ensayada 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 uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.O.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

88

7023

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2018

INFORME DE ENSAYO No	IR 179-25
FECHA DE REMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	678-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:56 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Simon bolivar principal		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:36 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en estado original y con cada una, 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

89

70204

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 179-25
FECHA DE REMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE	
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
NUMERO DE MUESTRA	679-25		
FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:56 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocerozal			LUGAR DE TOMA	I. E Simon bolivar principal		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:41 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo en cubos		
FECHA DE PRODUCCION	16/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Este informe solo es valido para el ensayo efectuado en 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 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

90

7020S

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 180-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	680-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:40 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	sede Policarpa salavarrieta		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	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 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.

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

91

70206

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 007
Revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 180-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.703-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	681-25		
FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:40 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	sede Policarpa salavarrieta		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Zulma Barrera		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 18953:2004
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.

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 V.
MICROBIÓLOGA
FUZA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

92

70207

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 180-25
FECHA DE REMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	682-25		
FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:40 p.m.	7°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	sede Policarpa solavarrieta		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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 tello 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 V. MICROBIÓLOGA P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

70808

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 180-25	
FECHA DE EMISION	23/07/2025	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	683-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:40 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	sede Policarpa salavarrieta		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con Panela		
FECHA DE PRODUCCION	16/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Alcance valido unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 6115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

94

10109

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 180-25
FECHA DE REMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE	
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
NUMERO DE MUESTRA	684-2025		
FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:40 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	sede Policarpa salavarrieta		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Chilena		
FECHA DE PRODUCCION	16/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Resultados 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 mal uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

95

70270

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

INFORME DE ENSAYO No	IR 180-25
FECHA DE REMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	685-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:40 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	sede Policarpa salavarrieta		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:37 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Anulo: Validez únicamente para el objeto de análisis descrito en el original y con este sello. Prohibida la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o ilicito de este.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

96

70211

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 180-25
FECHA DE REMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	686-25		
FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:40 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	sede Policarpa salavarrieta		
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7.5°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo en cubos		
FECHA DE PRODUCCION	16/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis varios solicitados para la muestra analizada en idioma original y con sello seco. Prohibida la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. RESULTADOS LABORATORIO no se hace responsable por los datos suministrados o falsificados

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUM

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

97

7027

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 181-25
FECHA DE EMISION	24/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	687-25		
FECHA DE RECEPCION	17/07/2025	02:57 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	17/07/2025 al 24/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede san Nicolas de sirivana		
FECHA DE MUESTREO	17/07/2025	HORA	11:12 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	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 V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

98

70213

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Versión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2018

INFORME DE ENSAYO No	IR 181-25
FECHA DE EMISION	24/07/2025

DATOS DEL CLIENTE	
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
NUMERO DE MUESTRA	688-25		
FECHA DE RECEPCION	17/07/2025	2:57 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	17/07/2025 al 24/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede san Nicolas de sirivana		
FECHA DE MUESTREO	17/07/2025	HORA	11:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Meryory Velandia		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 18953:2004
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.

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 V.
MICROBIÓLOGA
BUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

99

10274

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 181-25
FECHA DE REMISION	24/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	689-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/07/2025	02:57 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/07/2025 al 24/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede san Nicolas de sirivana		
FECHA DE MUESTREO	17/07/2025	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	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	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

100

7027S

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Versión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 181-25	
FECHA DE EMISION	24/07/2025	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	690-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/07/2025	02:57 p.m	T°C: 4
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/07/2025 al 24/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede san Nicolas de sirivana		
FECHA DE MUESTREO	17/07/2025	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de maracuya		
FECHA DE PRODUCCION	17/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Asimismo valores adicionales 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

101

1216

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 181-25
FECHA DE REMISION	24/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	691-2025		
FECHA DE RECEPCION	17/07/2025	02:57 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	17/07/2025 al 24/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	Sede san Nicolas de sirivana		
FECHA DE MUESTREO	17/07/2025	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada roja		
FECHA DE PRODUCCION	17/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2002

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

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 el mal uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P. [illegible]

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

102

10217

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 03
		Página: 1 de 1
		Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 181-25
FECHA DE REMISION	24/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	692-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/07/2025	02:57 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/07/2025 al 24/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede san Nicolas de sirivana		
FECHA DE MUESTREO	17/07/2025	HORA	11:36 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Informe valido unicamente para la muestra evaluada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin el previo autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

03

70278

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 181-25
FECHA DE REMISION	24/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	693-25		
FECHA DE RECEPCION	17/07/2025	02:57 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	17/07/2025 al 24/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia		LUGAR DE TOMA	Sede san Nicolas de sirivana	
FECHA DE MUESTREO	17/07/2025	HORA 11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD 200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Pechuga sudada en cubos	
FECHA DE PRODUCCION	17/07/2025	LOTE NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458: 2018
Staphylococcus cougulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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. Resultados inconformes no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

104

10219

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 182-25
FECHA DE EMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	694-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	02:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede cunama		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	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 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.

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 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

105

10220

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 182-25
FECHA DE EMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	695-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	2:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede cunama		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:34 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Merly Mejia		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 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.

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

106

70221

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 182-25
FECHA DE REMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	696-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	02:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	LE Cupiagua sede cunama		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

b7

10222

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 03
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 182-25	
FECHA DE EMISION	28/07/2025	

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	697-25		
FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	02:29 p.m	T°C: 4
FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede cuiama		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	21/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (6) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

108

70223

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 182-25
FECHA DE REMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	698-2025		
FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	02:29 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul		LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede cunama	
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA 11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD 200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Verdura cocida	
FECHA DE PRODUCCION	21/07/2025	LOTE NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Ensayos marcados con asterisco para la revisión o entregado en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Productos Laboratorios no se hace responsable por su uso indebido e falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

109

70224

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 182-25
FECHA DE REMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	699-25		
FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	02:29 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede cunama		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Wilpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con tinta azul, 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 6115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

110

7022S

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 09
Página	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2018

INFORME DE ENSAYO No	IR 182-25
FECHA DE REMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	700-25		
NIT	24.227.103-)	FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	02:29 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede curama		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:58 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga guisada en cubos		
FECHA DE PRODUCCION	21/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

11

70226

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 183-25
FECHA DE EMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	701-25		
FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	03:06 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede las Palmas
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA / CANTIDAD / NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutes
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA / REGISTRO SANITARIO / NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrano 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.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada es 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

Rosmira 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

112

7022

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 183-25
FECHA DE EMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	702-25		
FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	3:06 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Diana Herrera		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 18953:2004
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.

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 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

70228

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 183-25
FECHA DE REMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	703-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	03:06 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Colador		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
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 V.
MICROBIÓLOGA
P.025

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1/1

70129

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 183-25	
FECHA DE EMISION	28/07/2025	

DATOS DEL CLIENTE	
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
NUMERO DE MUESTRA	704-25		
FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	03:06 p.m	T°C: 4
FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	21/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis realizado unicamente para la muestra analizada en informe original y con otro sello. 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

175

70230

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2016

INFORME DE ENSAYO No	IR 183-25
FECHA DE REMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	705-2025		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	03:06 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura cocida		
FECHA DE PRODUCCION	21/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1/6

10237

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Versión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

INFORME DE ENSAYO No	IR 183-25
FECHA DE REMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	706-25		
FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	03:06 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable Hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Wilipack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis válido 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

117

10832

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 03
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2019

INFORME DE ENSAYO No	IR 183-25
FECHA DE REMISION	28/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	707-25		
FECHA DE RECEPCION	21/07/2025	03:06 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	21/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	21/07/2025	HORA	11:51 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga asfada en cubos		
FECHA DE PRODUCCION	21/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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. INGELAB 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

118

70233

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 184-25
FECHA DE EMISION	29/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	708-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/07/2025	03:44 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/07/2025 al 29/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Natocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	22/07/2025	HORA	11:17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	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 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.				

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

179

70234

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 184-25
FECHA DE EMISION	29/07/2025

DATOS DEL CLIENTE	
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
NUMERO DE MUESTRA	709-25		
FECHA DE RECEPCION	22/07/2025	3:44 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	22/07/2025 al 29/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	22/07/2025	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Yorely Abril Moreno		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 18953:2004
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.

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 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

120

10235

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 184-25
FECHA DE REMISION	29/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	710-25		
FECHA DE RECEPCION	22/07/2025	03:44 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	22/07/2025 al 29/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Platocorozal				
FECHA DE MUESTREO	22/07/2025	HORA	11:26 a.m.	LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo sede Divino Niño
TIPO DE MUESTRA	Superficie			TEMPERATURA DE TOMA	NR / CANTIDAD / NA
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	CLASE	Tabla de Picar
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			FECHA DE VENCIMIENTO	NA / REGISTRO SANITARIO / NA
PLAN DE MUESTREO	NA			GEOREFERENCIACION	NA
				MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
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 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.D.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

121

10236

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 184-25	
FECHA DE EMISION	29/07/2025	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	711-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/07/2025	03:44 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/07/2025 al 29/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorpzal			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	22/07/2025	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	22/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Ausentes validos 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 los uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

122

70237

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 09
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 184-25
FECHA DE REMISION	29/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	712-2025		
FECHA DE RECEPCION	22/07/2025	03:44 p.m.	T°C: 4 °C
FECHA DE ANALISIS	22/07/2025 al 29/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	22/07/2025	HORA	11:39 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo, Tomate y Cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	22/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por la mal indebida e falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUR

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

123

70238

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 007
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 184-25
FECHA DE REMISION	29/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	713-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/07/2025	03:44 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/07/2025 al 29/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	22/07/2025	HORA	11:43 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpeck		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Avalos 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

124

10239

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 184-25
FECHA DE REMISION	29/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	714-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/07/2025	03:44 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/07/2025 al 29/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	22/07/2025	HORA	11:48 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Guisado		
FECHA DE PRODUCCION	22/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Estos ítems únicamente para el ensayo analizado en muestra original y con lote solo. Prohibida la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Ingelabs Laboratorios no se hace responsable por la mal rotulado o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

125

10240

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 185-25
FECHA DE EMISION	30/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	715-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/07/2025	04:16 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3172632150	FECHA DE ANALISIS	23/07/2025 al 30/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Aguazul sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	23/07/2025	HORA	11:23 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	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 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.

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 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

7D241

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 185-25
FECHA DE EMISION	30/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	716-25		
FECHA DE RECEPCION	23/07/2025	4:16 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	23/07/2025 al 30/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Aguazul sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	23/07/2025	HORA	11:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Clarena Arthona		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 18953:2004
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.

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

127

70242

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 185-25
FECHA DE REMISION	30/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	717-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/07/2025	04:16 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/07/2025 al 30/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Agua zul			LUGAR DE TOMA	I.E Agrazul sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	23/07/2025	HORA	11:34 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchara		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Flt: 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 V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

128

10843

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 185-25
FECHA DE EMISION	30/07/2025

DATOS DEL CLIENTE	
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
NUMERO DE MUESTRA	718-25		
FECHA DE RECEPCION	23/07/2025	04:16 p.m	T°C: 4
FECHA DE ANALISIS	23/07/2025 al 30/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Aguazul sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	23/07/2025	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	23/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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 V.
MICROBIÓLOGA
PDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

129

70244

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 185-25
FECHA DE REMISION	30/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	718-2025		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/07/2025	04:16 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/07/2025 al 30/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Aguazul sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	23/07/2025	HORA	11:44 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo, Tomate y Cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	23/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (6) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

13

7025

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		Revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 185-25
FECHA DE REMISION	30/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	719-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/07/2025	04:16 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/07/2025 al 30/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Aguazul sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	23/07/2025	HORA	11:48 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

131

10246

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 007 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 185-25
FECHA DE REMISION	30/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	720-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/07/2025	04:16 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/07/2025 al 30/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Aguazul sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	23/07/2025	HORA	11:57 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Guisado		
FECHA DE PRODUCCION	23/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

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 el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

132

10847

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 186-25
FECHA DE EMISION	31/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	722-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/07/2025	03:01 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24/07/2025 al 31/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal Pinzon sede la Armenia		
FECHA DE MUESTREO	24/07/2025	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	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 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.

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 V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

70418

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 007 Revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 186-25
FECHA DE EMISION	31/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	723-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/07/2025	3:01 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24/07/2025 al 31/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal Pinzon sede la Armenia		
FECHA DE MUESTREO	24/07/2025	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Marielis vargas		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 18953:2004
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.				

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

134

10249

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 186-25
FECHA DE REMISION	31/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	724-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/07/2025	03:01 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24/07/2025 al 31/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Manf			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal Pinzon sede la Armonia		
FECHA DE MUESTREO	24/07/2025	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos 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 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 V.
MICROBIÓLOGA
T.P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

13

TOLSO

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Versión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 186-25
FECHA DE EMISION	31/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	725-25		
FECHA DE RECEPCION	24/07/2025	03:01 p.m	T°C: 4
FECHA DE ANALISIS	24/07/2025 al 31/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal Pinzon sede la Armenia		
FECHA DE MUESTREO	24/07/2025	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con Panela		
FECHA DE PRODUCCION	24/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en empaque 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 V. MICROBIÓLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

136

70257

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO-037 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 186-25
FECHA DE REMISION	31/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	726-2025		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/07/2025	03:01 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24/07/2025 al 31/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal Pinzon sede la Armenia		
FECHA DE MUESTREO	24/07/2025	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Pepino		
FECHA DE PRODUCCION	24/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Estos valores aplicamente 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 los datos radicado o falsificados

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

139

70252

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 186-25
FECHA DE REMISION	31/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	727-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/07/2025	03:01 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24/07/2025 al 31/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal Pinzon sede la Armenia		
FECHA DE MUESTREO	24/07/2025	HORA	11:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 mL
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion 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 V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

138

7025 3

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 186-25
FECHA DE REMISION	31/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	728-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/07/2025	03:01 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24/07/2025 al 31/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Utani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal Pinzon sede la Armenia		
FECHA DE MUESTREO	24/07/2025	HORA	11:44 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Sudada		
FECHA DE PRODUCCION	24/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus cougulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.P.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

134

70254

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 187-25
FECHA DE EMISION	4/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierroz	NUMERO DE MUESTRA	729-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/07/2025	04:09 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/07/2025 al 04/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede luis carlos galan		
FECHA DE MUESTREO	28/07/2025	HORA	11:18 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	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 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.

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.D.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

440

7025S

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 057 Revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 187-25
FECHA DE EMISION	4/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	730-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/07/2025	4:09 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/07/2025 al 04/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede luis carlos galan		
FECHA DE MUESTREO	28/07/2025	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Anayibe Chacon		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 18953:2004
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.

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

147

10256

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 187-25
FECHA DE REMISION	4/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	731-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/07/2025	04:09 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/07/2025 al 04/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede luis carlos galan		
FECHA DE MUESTREO	28/07/2025	HORA	11:23 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso de licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
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 V.
MICROBIÓLOGA
PUS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

142

7025?

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 187-25	
FECHA DE EMISION	4/08/2025	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	732-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/07/2025	04:09 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/07/2025 al 04/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede luis carlos galan		
FECHA DE MUESTREO	28/07/2025	HORA	11:28 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	28/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.025

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

143

70258

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 187-25
FECHA DE REMISION	4/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	733-2025		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/07/2025	04:09 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/07/2025 al 04/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede luis carlos galan		
FECHA DE MUESTREO	28/07/2025	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo, Tomate y cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	28/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Análisis valido únicamente para la muestra analizada en material 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 V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

144

70259

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 187-25
FECHA DE REMISION	4/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	734-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/07/2025	04:09 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/07/2025 al 04/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede luis carlos galan		
FECHA DE MUESTREO	28/07/2025	HORA	11:41 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 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 su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

145

70260

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 187-25
FECHA DE REMISION	4/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	735-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/07/2025	04:09 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/07/2025 al 04/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede luis carlos galan		
FECHA DE MUESTREO	28/07/2025	HORA	11:48 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo guisado		
FECHA DE PRODUCCION	28/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

Aspros validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con tinta azul. 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

716

10261

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 188-25
FECHA DE EMISION	5/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	736-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/07/2025	04:12 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/07/2025 al 05/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Sede Ramon Nonato Perez		
FECHA DE MUESTREO	2/07/2025	HORA	11:18 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	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 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.

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 V.
MICROBIÓLOGA
R.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

147

70262

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 188-25
FECHA DE EMISION	5/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	737-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/07/2025	4:12 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/07/2025 al 05/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Sede Ramon Nonato Perez		
FECHA DE MUESTREO	29/07/2025	HORA	11:23 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Diana Rocio		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área 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 18953:2004
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 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.				

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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

118

10263

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 02 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 188-25
FECHA DE REMISION	5/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	738-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/07/2025	04:12 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/07/2025 al 05/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Sede Ramon Nonato Perez		
FECHA DE MUESTREO	29/07/2025	HORA	11:28 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Colador		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
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 V.
MICROBIÓLOGA
P.O.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

199

10264

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 188-25	
FECHA DE EMISION	5/08/2025	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	739-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/07/2025	04:12 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/07/2025 al 05/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Sede Ramon Nonato Perez		
FECHA DE MUESTREO	29/07/2025	HORA	11:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	29/07/2025	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
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en idioma 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

750

7065

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 188-25
FECHA DE REMISION	5/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	740-2025		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/07/2025	04:12 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/07/2025 al 05/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Sede Ramon Nonato Perez		
FECHA DE MUESTREO	29/07/2025	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada roja		
FECHA DE PRODUCCION	29/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o Ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				

Aplica solo únicamente para la muestra analizada en misma 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.1024

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

151

70266

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 188-25
FECHA DE REMISION	5/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	741-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/07/2025	04:12 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/07/2025 al 05/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Sede Ramon Nonato Perez		
FECHA DE MUESTREO	29/07/2025	HORA	11:49 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de 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 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: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Ensayos validos unicamente para la muestra analizada en entrega 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 V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA.
Coordinadora de Laboratorio

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

152

70267

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037
		Revisión: No 00
		Página: 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 188-25
FECHA DE REMISION	5/08/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	742-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/07/2025	04:12 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112612150	FECHA DE ANALISIS	29/07/2025 al 05/08/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Sede Ramon Nonato Perez		
FECHA DE MUESTREO	29/07/2025	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga Sudada		
FECHA DE PRODUCCION	29/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Resultados validos unicamente para la muestra analizada en material original y con sello seco. PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. Informes Laboratorios no se hace responsable por el uso indebido o falsificacion

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

153

ANEXO 37

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos periodo del 3 al 31 de julio de 2025

70269

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
REPRESENTANTE LEGAL

155

10870

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) tiene como propósito garantizar el acceso a una alimentación inocua, equilibrada y adecuada para los estudiantes beneficiarios del sistema educativo oficial, contribuyendo al mejoramiento de su salud, permanencia escolar y rendimiento académico. En este contexto, el control sanitario y la vigilancia microbiológica de los alimentos, del agua utilizada en su preparación, así como de los ambientes y superficies involucradas en la cadena de producción, representan un componente esencial para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente en Colombia.

El presente informe técnico recoge los resultados de las evaluaciones microbiológicas realizadas durante el periodo comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, en unidades de servicio pertenecientes al operador DUFLO Servicios Integrales S.A.S. Estas evaluaciones fueron ejecutadas por el laboratorio contratado por la Interventoría, bajo criterios definidos para la toma de muestras representativas en matrices de alto impacto sanitario: alimentos preparados como (proteína, frutas y/o verduras), agua de consumo, manos de manipulador, superficies de contacto directo con alimentos (utensilios y equipos), y ambiente de preparación.

El análisis se realizó conforme a los parámetros establecidos por la Resolución 1407 de 2022 (criterios microbiológicos para alimentos), la Resolución 2115 de 2007 (calidad del agua para consumo humano), y las disposiciones técnicas asociadas a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Se buscó determinar el cumplimiento de los límites admisibles para microorganismos indicadores de calidad e inocuidad, tales como aerobios mesófilos, coliformes, mohos y levaduras, entre otros, que representan riesgos potenciales para la salud pública si se encuentran en concentraciones no permitidas.

El presente documento consolida los resultados obtenidos, el análisis de cumplimiento normativo, y una evaluación del desempeño higiénico-sanitario de las unidades operativas, como insumo técnico para la toma de decisiones, el fortalecimiento de los planes de mejora y la garantía de un servicio alimentario seguro y confiable para la población estudiantil beneficiaria del PAE.

2. METODOLOGÍA

El presente informe se basa en la ejecución de un muestreo microbiológico planificado y representativo, desarrollado durante el periodo del 7 al 31 de julio de 2025, en unidades de servicio operadas por la DUFLO Servicios integrales S.A.S., bajo la supervisión de la firma interventora y con el acompañamiento del laboratorio autorizado.

El proceso metodológico incluyó las siguientes etapas:

a) Diseño del plan de muestreo

Se definió un cronograma de visitas y puntos de muestreo, tomando como base los criterios de aleatoriedad, proporcionalidad y representatividad. Las unidades de muestra seleccionadas abarcaron alimentos preparados, agua de grifo utilizada en los procesos, superficies en contacto directo con alimentos (utensilios, equipos, mesas), manos de manipulador y el ambiente de las áreas de preparación.

b) Toma de muestras

La recolección se realizó mediante técnicas asépticas estandarizadas, siguiendo protocolos establecidos por el laboratorio en cumplimiento de las normas ISO 7218:2007 y NTC 4992. Las muestras se almacenaron y transportaron en condiciones controladas (cadena de frío entre 2 °C y 8 °C), garantizando la integridad y trazabilidad del material analizado.

c) Parámetros microbiológicos analizados

Según la matriz evaluada, se determinaron los siguientes indicadores:

- Alimentos: recuento de aerobios mesófilos, coliformes totales, mohos y levaduras.
- Agua: coliformes totales y Escherichia coli.
- Manos manipuladores: coliformes totales y Escherichia coli.
- Superficies y ambiente: aerobios mesófilos, mohos y levaduras.

d) Análisis de laboratorio y criterios de aceptación

Las muestras fueron procesadas en el laboratorio mediante métodos reconocidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), y evaluadas conforme a los límites establecidos en la normatividad vigente o, en ausencia de esta, de acuerdo con los estándares definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección del operador.

e) Interpretación y reporte

Los resultados fueron consolidados, verificados por la interventoría, e interpretados bajo criterios de aceptabilidad sanitaria para determinar cumplimiento normativo, condiciones de inocuidad y acciones correctivas necesarias.

3. MARCO NORMATIVO

El presente informe se rige por la normativa sanitaria vigente en Colombia y por los lineamientos técnicos aplicables al Programa de Alimentación Escolar. Los principales referentes utilizados incluyen:

- **Resolución 1407 de 2022** – Ministerio de Salud y Protección Social
  Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.
- **Resolución 2115 de 2007** – Ministerio de la Protección Social
  Por la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano.
- **Resolución 2674 de 2013** – Ministerio de Salud y Protección Social
  Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos y las personas que realicen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas para consumo humano.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** – Reglamento Técnico Andino
  Lineamientos esenciales para garantizar la inocuidad de los alimentos en todos los eslabones del proceso.
- **Normas Técnicas Colombianas (NTC)** aplicables:
  - NTC 4992: Toma de muestras microbiológicas.
  - NTC 4324: Calidad del agua. Recuento de bacterias coliformes.
- **Manual Operativo del PAE – Ministerio de Educación Nacional**
  Guía de lineamientos técnicos, operativos y sanitarios para la correcta ejecución del servicio de alimentación escolar en Colombia.

En ausencia de normativa específica para algunas matrices (como manipuladores o superficies), se toman como referencia los estándares definidos en el **Plan de Limpieza y Desinfección (PLD)** del operador, debidamente validado ante la Interventoría.

70273

4. RESULTADO

Durante el periodo de muestreo comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, se evaluaron matrices microbiológicas correspondientes a alimentos preparados, agua de consumo, superficies de contacto, manos manipulador y ambiente de preparación, recolectadas en distintas unidades de servicio pertenecientes al operador DUFLO Servicios integrales S.A.S.

Las muestras fueron procesadas por el laboratorio contratado por la interventoría, aplicando métodos microbiológicos estandarizados y con base en la normatividad vigente. Se evaluaron microorganismos indicadores clave tales como aerobios mesófilos, coliformes totales, mohos y levaduras, y Escherichia coli. Los resultados obtenidos permitieron determinar el cumplimiento de los criterios de aceptabilidad microbiológica en todas las muestras analizadas, según los parámetros establecidos en las Resoluciones 1407 de 2022 y 2115 de 2007.

TABLA NO. 1. RESUMEN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Tipo de muestra	N.° de muestras analizadas	Microorganismos evaluados	Normatividad aplicable	Cumplimiento
Alimentos preparados	57	Escherichia coli, staphylococcus coagulasa positive, Bacillus Cereus, Salmonella sp, Listeria Monocytogenes.	Resolución 1407 de 2022	☑ 96.5%
Agua de grifo (uso en preparación)	19	Mesófilos aerobios, Coliformes totales, Escherichia coli	Resolución 2115 de 2007	☑ 94.7%
Superficies y utensilios	19	Mesófilos aerobios, mohos y levaduras	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%
Ambiente de preparación	17	Mesófilos aerobios, mohos y levaduras	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%
Manipulador (higiene)	19	Coliformes totales, Escherichia coli (Hisopado de manos)	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%

(*) En ausencia de normatividad nacional especifica, se aplicaron los criterios definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, validados ante la interventoría.

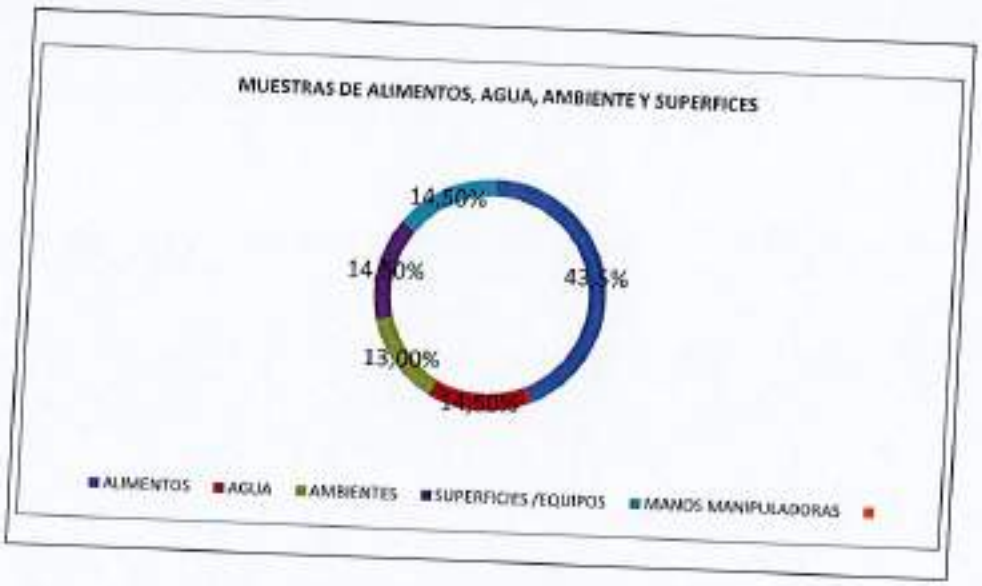
4.1 INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, MANIPULADOR, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 2. MUESTRAS ANALIZADAS

ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	57	43.5
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	19	14.5
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	19	14.5
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	19	14.5
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.	AMBIENTE	17	13
TOTAL	-	131	100

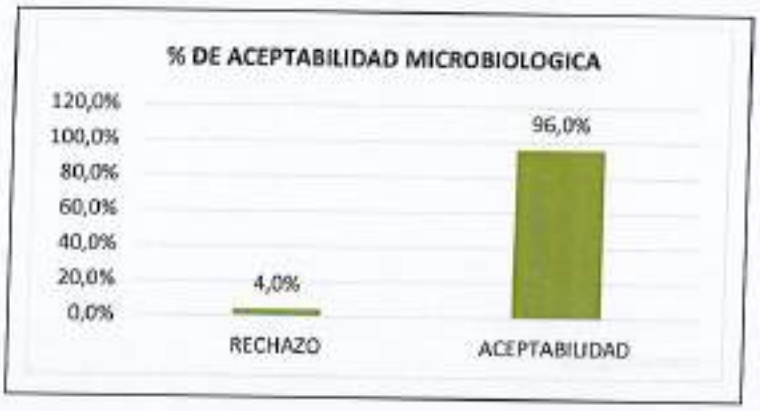
4.1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



1027S

Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo con la gráfica presentada, se evaluaron cincuenta y siete (57) muestras de alimentos recolectadas en las unidades de servicio correspondientes a diecinueve (19) unidades aplicativas, conforme a los lineamientos del laboratorio contratado por la Interventoría.

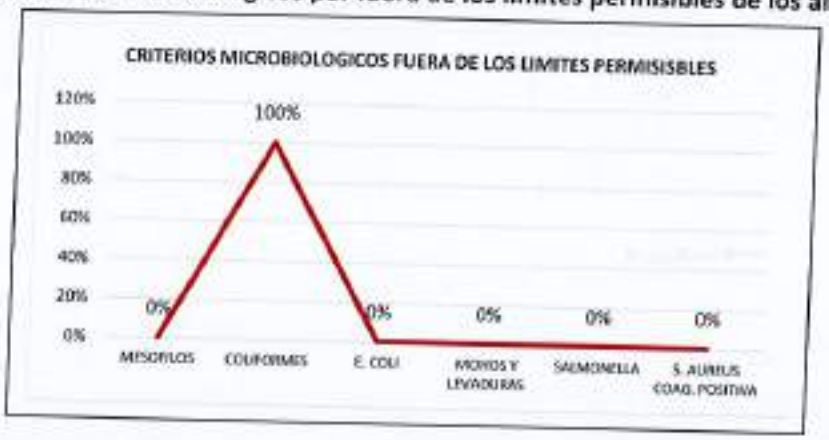
El muestreo se realizó priorizando alimentos clasificados como de alto riesgo en salud pública, tales como la porción de proteína, ensalada, fruta y agua suministrados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Estas categorías fueron seleccionadas por su mayor susceptibilidad a contaminación microbiológica y su impacto directo en la salud de la población escolar.

Los análisis microbiológicos realizados a estas muestras arrojaron un 96% de cumplimiento en los criterios de aceptabilidad, conforme a lo establecido en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. Este resultado indica que la manipulación y preparación de los alimentos cumplen con los parámetros higiénico-sanitarios exigidos por la normatividad vigente.

Las pruebas corresponden al periodo comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, y reflejan condiciones sanitarias adecuadas en las unidades de servicio evaluadas.

10276

Grafica No. 3. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.



OBSERVACIONES:

Durante el periodo evaluado, comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, los parámetros microbiológicos analizados en las muestras de alimentos se encontraron dentro de los límites admisibles, conforme a lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, por medio de la cual se definen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

De las cincuenta y siete (57) muestras recolectadas en las unidades de servicio asociadas a dieciséis (19) unidades aplicativas, y analizadas por el laboratorio autorizado por la Interventoria, se registraron resultados de rechazo en dos muestras de alimentos (ensaladas) arrojando un porcentaje de aceptabilidad microbiológica del 96% de las matrices alimentarias evaluadas, lo cual indica el cumplimiento integral de los requisitos sanitarios vigentes durante el mes de julio de 2025.

7077

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

Durante la fecha de análisis comprendida entre el 7 al 31 de julio de 2025, se detectó la presencia de microorganismos indicadores de calidad microbiológica tales como coliformes totales, comúnmente empleados como marcadores de calidad higiénica y durabilidad de los alimentos.

Estos microorganismos, o sus productos metabólicos, se consideran relevantes para evaluar la integridad del alimento y predecir su vida útil, ya que su presencia en niveles superiores a los permitidos puede comprometer la inocuidad del producto. En el estudio realizado, que comprendió el análisis de cincuenta y siete (57) muestras de alimentos recolectadas en las unidades de servicio evaluadas, se evidenció presencia de coliformes en dos muestras, lo que confirma el cumplimiento de los estándares establecidos en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, vigente para el mes de julio de 2025.

1028

- Tipo de muestra: AGUA

Grafica No. 5. Porcentaje de aceptabilidad microbiológica del Agua.



Durante el periodo de evaluación, se realizó el análisis microbiológico de cuatro (4) muestra de agua de grifo recolectadas correspondiente a dieciséis (19) unidades aplicativas del Programa de Alimentación Escolar (PAE). De acuerdo con los resultados emitidos por el laboratorio contratado por la Interventoría, dicha muestra cumplió con los límites admisibles con un porcentaje del 94% de aceptabilidad microbiológica establecidos en la Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, la cual establece el régimen de calidad del agua para consumo humano en Colombia.

Los parámetros microbiológicos evaluados se encontraron dentro de los valores aceptables para agua potable, lo cual indica condiciones adecuadas para su uso en procesos asociados a la preparación, manipulación y consumo de alimentos en el marco del servicio alimentario escolar.

La disponibilidad de agua apta para el consumo humano es un factor fundamental en la garantía de inocuidad alimentaria, ya que interviene en múltiples etapas del proceso, entre ellas:

- Como ingrediente directo en diversas preparaciones.
- Lavado y desinfección de frutas y verduras crudas.
- Limpieza y sanitización de equipos, utensilios y superficies en contacto con alimentos.
- Higiene personal, especialmente en el proceso de lavado de manos del personal manipulador.

El cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa sanitaria vigente refuerza la adecuada implementación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), y evidencia la existencia de condiciones seguras para el manejo del agua dentro de las unidades de servicio evaluadas durante el periodo de referencia.

- Tipo de muestra: MANIPULADOR (Control de limpieza y desinfección)

Tabla No. 3 Resultados manos del manipulador de alimentos

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Coliformes totales	0	UFC/ml
Coliformes fecales (E. coli)	0	UFC/ml

Actualmente, no existe una normatividad específica en Colombia que defina límites admisibles para parámetros microbiológicos relacionados con muestras tomadas en superficies corporales o implementos del personal manipulador, en el contexto de verificación de prácticas de limpieza y desinfección.

En este sentido, los criterios de aceptabilidad deben establecerse en función de los estándares internos definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador responsable, en este caso DUFLO SAS. Dichos estándares deben estar alineados con los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y estar debidamente documentados y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Los valores límite establecidos en el PLD son los que orientan la evaluación de la eficacia de las actividades de higienización aplicadas al personal manipulador (como el lavado de manos y el uso de elementos de protección personal), y permiten verificar el cumplimiento de las condiciones mínimas de inocuidad requeridas en el servicio de alimentación escolar.

➢ **CONTROL DE MANIPULADORES**

Con el objetivo de fortalecer las condiciones de inocuidad alimentaria, durante el período evaluado se reforzaron los procesos de capacitación al personal manipulador, con énfasis en la aplicación rigurosa de los principios básicos de manipulación higiénica de alimentos. Estas capacitaciones se orientaron a generar conciencia sobre el hecho de que toda manipulación implica un riesgo potencial de contaminación, razón por la cual se insistió en la necesidad de mantener estrictos controles en las prácticas de higiene personal.

Como medida preventiva, se intensificaron los protocolos de limpieza, el uso adecuado de elementos de protección personal, el lavado frecuente de manos y la vigilancia de las condiciones sanitarias durante las etapas de recepción, preparación y distribución de alimentos. Estas acciones estuvieron orientadas a prevenir la transmisión cruzada de patógenos entre superficies, utensilios y productos alimenticios, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en concordancia con la normatividad sanitaria vigente.

- Tipo de muestra: AMBIENTE Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS

Tabla No. 4 Resultados Ambiente

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Mesofilos aerobios	0	UFC/20 min
Mohos y levaduras	0	UFC/20 min

En Colombia, actualmente no existe una normatividad especifica que establezca límites microbiológicos admisibles para la evaluación de superficies y ambientes en contextos de limpieza y desinfección de áreas de preparación de alimentos. Por esta razón, y conforme a los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los criterios de aceptabilidad deben definirse a partir de estándares internos previamente validados y establecidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, en este caso DUFLO SAS.

Como medida preventiva frente a posibles riesgos de contaminación microbiológica por mesófilos, mohos y levaduras, el operador implementó procedimientos de monitoreo que incluyen la toma de muestras en ambientes y superficies de contacto directo con alimentos (como utensilios, equipos y mesas de trabajo). El PLD que fue presentado oficialmente ante la Interventoria sirve como referencia técnica para la validación de los resultados obtenidos en los análisis realizados, permitiendo verificar la eficacia de las acciones de higienización aplicadas en las unidades de servicio evaluadas.

Este enfoque contribuye a garantizar condiciones sanitarias óptimas, minimizar riesgos de contaminación cruzada y asegurar el cumplimiento de los estándares operativos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos técnicos de vigilancia de la inocuidad alimentaria.

5. CONCLUSIONES

El desarrollo e implementación de tecnologías orientadas a la seguridad alimentaria, en conjunto con la ejecución de planes de formación dirigidos al personal manipulador, constituyen estrategias fundamentales adoptadas por el operador DUFLO SAS para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Durante el periodo objeto de este informe, comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, se llevó a cabo un plan de muestreo microbiológico en alimentos, agua y otras matrices críticas, con resultados altamente satisfactorios. Se evidenció un 96% de aceptabilidad microbiológica en las muestras analizadas en alimentos y en agua un porcentaje de aceptabilidad del 94%, de acuerdo con los límites establecidos por

la Resolución 1407 de 2022 y la Resolución 2115 de 2007, respectivamente, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, lo cual refleja una aplicación efectiva y sostenida de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de manipulación de alimentos. Este cumplimiento demuestra la eficacia de los programas de capacitación continúa implementados, orientados a minimizar los riesgos asociados a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

El programa de muestreo ejecutado por la firma interventora se diseñó con base en criterios estadísticos y sanitarios previamente definidos, con el objetivo de garantizar la representatividad de las muestras y la confiabilidad de los resultados obtenidos. Este procedimiento contempló la recolección aleatoria de unidades de muestra, asegurando que cada unidad tuviera igual probabilidad de ser seleccionada, y que reflejara de forma proporcional las condiciones higiénico-sanitarias de todas las unidades aplicativas asociadas a las Instituciones Educativas beneficiarias del programa de Alimentación Escolar PAE.

La representatividad de la muestra es un factor crítico en la validación de los análisis microbiológicos. Para ello, es indispensable que la toma de muestras se realice de forma aséptica, sistemática y técnicamente adecuada, evitando cualquier tipo de contaminación cruzada o alteración del material recolectado. Una muestra mal recolectada o que no refleje las condiciones reales del lote puede conducir a resultados falsamente positivos o negativos, comprometiendo la confiabilidad del diagnóstico y, en consecuencia, las decisiones sanitarias derivadas del mismo.

El propósito fundamental de la toma de muestras es obtener información microbiológica objetiva y verificable sobre el estado de los alimentos procesados y distribuidos en el marco del PAE, permitiendo bajo criterios previamente establecidos la aceptación o el rechazo de lotes, y proporcionando herramientas de control para el seguimiento de la inocuidad y trazabilidad de los alimentos.

Este enfoque integral fortalece la vigilancia sanitaria del programa, contribuye a la prevención de riesgos en salud pública, y promueve una cultura de calidad en todos los eslabones de la cadena alimentaria institucional.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 DE 2025
Representante Legal

10282

ANEXO 38

Informe de seguimiento al plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos periodo del 3 al 31 de julio de 2025

10283

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

169

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06 DE MARZO DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE
PERIODO: 03 AL 31 DE JULIO DE 2025
CONTRATISTA: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

YOPAL - CASANARE
2025

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de consultoría No. Interno 1103 del 06 de marzo de 2025 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, se efectuó el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.**

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "informe de Seguimiento al plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos", el cual expone acciones de validación al informe de capacitación dirigido al personal nuevo de las instituciones educativas y realizado por la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S durante el periodo de prestación de servicio comprendido del 03 al 31 de julio de 2025 en ejecución de la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio - *Almuerzo* y modalidad ración industrializada bajo la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024.

Cabe mencionar que la firma interventora en el periodo de análisis del presente informe, no realizó verificación en campo a las jornadas de formación en educación sanitaria puesto que éstas, se realizaron de manera semipersonal e independiente en diferentes municipios u oficina principal; no obstante, la firma consultora para las próximas sesiones de capacitación en grupos de manipuladoras, adelantará el seguimiento técnico en campo correspondiente establecido conforme a la normatividad sanitaria legal vigente y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"*, y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

✓ **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social.** *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

"CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Artículo 12. Educación y capacitación. *Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.*

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. *El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida."*

✓ **Resolución 00335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional:** "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

"ANEXO TÉCNICO DE CALIDAD E INOCUIDAD

5.1.2.2 Programa de Capacitación a Personal Manipulador: *El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, [...]. Por lo anterior, el personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades especificas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 - 0034 – 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet."*

3. VALIDACIÓN

El contratista DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S en ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025 cuyo Objeto "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", presentó informe de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos nuevo de las sedes educativas, conforme a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección, de acuerdo al **CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS *Artículo 12. Educación y capacitación* que cita** "*Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos (...)*". Por lo anterior, se encuentra cumplimiento en el informe de capacitación en donde se incluyen jornadas independientes durante el 01, 12, 19 y 26 de julio de 2025, con una intensidad horaria de cuatro (4) horas. Qué en el desarrollo de la jornada en mención, se impartieron temáticas relacionadas con "Inducción general y aspectos contractuales: Resolución 00335 de 2021 y Documentos técnicos de nutrición, Buenas prácticas de manipulación-BPM, legislación sanitaria, higiene personal, Plan de saneamiento básico y programas anexos" para un total de veintiocho (28) manipuladoras de alimentos que ingresaron a la operación del PAE durante el mes de julio de 2025.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

ANEXO 39

Actas de reunión comités de alimentación escolar "CAE". Periodo del 3 al 31 de julio de 2025

ALIMENTACION ESCOLAR CAE

Gobernación de Casanare | Educación | Alimentos para Aprender | 10289

MES DE REPORTE | **JULIO DE 2025**

No SPQR	FECHA PRESENTACIÓN	QUIEN PRESENTA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MUNICIPIO	ASUNTO	FECHA DE RESPUESTA	DIAS	ESTADO		OBSERVACIÓN	DOCUMENTO
									RESUELTO	EN PROCESO		
1	3/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1103-2025	SIMON BOLIVAR EL CHIRE	PRINCIPAL	HATOCORDOBA	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA TRASLADA REPORTE DE CAE REALIZADAS EN EL COMEDOR ESCOLAR MUNICIPIO DE HATOCORDOBA, CTO 0087-2025 RECIBIDOS POR EL LINK: https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwRW PDebBPr3gBORdK5eAl2sdxo22/edit?usp=sharing&ouid=104760209976869007231&rtpof=true&sd=true	8/07/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico INTER-PAE-D 138-2025de fecha: 01-07-2025, REMISIÓN NOVEDADES REPORTADAS EN ACTAS CAE IE MUN DE HATOCORDOBA; PARA ATENCION IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA Y PERTINENTES., OPERADOR EMITE RESPUESTA OFICIO O-PC - 201 08-07-2025, POSTERIOR TRASLA LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA CO SEGUIMIENTO REALIZADO POR LA INTERVENTORI LINK DE ATENCION REQUERIMIENTOS "C https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwRW eb8Pr3gBORdK5eAl2sdxo22/edit?usp=sharing&ou 047460209976869007231&rtpof=true&sd=true
2	21/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	TOPAL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA SOLICITUD ACOMPAÑAMIENTO REUNIÓN CAE TURUA CON EL FIN DE ENTREGAR MATERIA PRIMA PAE, REALIZADA POR LIC. DIEGO MAURICIO CARDOZO, RECTOR.	23/07/2025	2	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA SOLICITAR ACOMPAÑAMIENTO AL CAE PARA VERIFICAR CANTIDAD Y CALIDAD DE MATERIA PRIMA E LA TURUA MUNICIPIO DE AGUAZUL	SE SUSCRIBE ACTA DE REUNION CAE CONVOCADA LA IE LA TURUA CON ACOMPAÑAMIENTO DE DIRECTIVOS DE LA INSTITUCIÓN, SUPERVIS OPERADOR E INTERVENTORIA EL DIA 23 DE JULIO PRESENTE ANUALIDAD, DONDE SE AUTORIZA REAL LA ENTREGA DE MATERIA A LOS BENEFICIARIOS DE INSTITUCIÓN CONFORME LO ESTABLECEN ACTIVIDADES DEL CAE
3	21/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	MANUEL ELKIN PATARROYO	PRINCIPAL	SABANALARGA	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA TRASLADO REPORTE DE CAE REALIZADAS EN EL COMEDOR ESCOLAR MUNICIPIO DE SABANA LARGA CTO 0087-2025 RECIBIDOS POR EL LINK: https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwRW PDebBPr3gBORdK5eAl2sdxo22/edit?usp=sharing&ouid=104760209976869007231&rtpof=true&sd=true	28/07/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico INTER-PAE-DUR 134-2025 de fecha: 21-07-2025, REMISIÓN NOVEDADES REPORTADAS EN ACTAS CAE IE MUNICI DE SABANALARGA; PARA ATENCIÓN IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA Y PE PERTINENTES., OPERADOR EMITE RESPUESTA O OFICIO O-PC - 138 28-07-2025, POSTERIOR TRASLADO LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA CON REQUERIMIENTO REALIZADO POR LA INTERVENTORIA LINK DE ATENCION REQUERIMIENTOS "CAE https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwRW eb8Pr3gBORdK5eAl2sdxo22/edit?usp=sharing&ouid= 047460209976869007231&rtpof=true&sd=true

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE INTERVENTORIA 1103 DE 2025

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 01 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-128-2025

Señor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**
Ciudad.

ASUNTO REF.: NOTIFICACIÓN ACTA CAE REALIZADA EN EL COMEDOR ESCOLAR SIMON BOLIVAR "EL CHIRE" MUNICIPIO DE HATOCOROZAL CASANARE

Cordial saludo,

Cordial saludo, En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de2025, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE" me permito hacer traslado de SPQR recibido por el link Enlace: **https://docs.google.com/spreadsheets/d/1-EuvCm_xRavzTsGi7qmctzEdpSp8e6Jc/edit?gid=2066322785#gid=2066322785** para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**, de la institución Educativa SIMON BOLIVAR "EL CHIRE" donde se presta el servicio de Alimentación Escolar.
Se solicita al operador **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS**, implementar los correctivos necesarios para superación de las novedades reportadas.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Anexo: copia reporte de seguimiento CAE de las Instituciones educativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar en dos (2) folios.

REPUBLICA DE COLOMBIA - DEPARTAMENTO DE CASANARE
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
Municipio de Hato Corozal
INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR - CHIRE
Resoluciones de aprobación N° 2579 del 23 de Noviembre de 2012
DANE 285125000422

Acta de seguimiento al CAE de la Institución Educativa Simón Bolivar Chire

08 de Abril 2025

A las 08:00 am del día 08 de abril del presente año, nos reunimos en las instalaciones de la sede central los integrantes del comité de la alimentación escolar de la I.E con el fin de hacer seguimiento al servicio que se ha venido prestando para el beneficio de los estudiantes. Como conclusión el comité manifiesta que el servicio se ha prestado puntualmente en la sede central y en todas las sedes exceptuando la sede la Santa María en la cual se ha presentado un inconveniente con la entrega oportuna del agua y algunos alimentos han llegado en mal estado. Cabe resaltar que este comité vela por el funcionamiento de la sede central y sedes anexas con el acompañamiento de los docentes.

La reunión se terminó a las 10:00 am del mismo día para constancia firman los integrantes del comité.

Jeisson Yamith Lizarazo Gelves
C.C 80219368
Rector

Zoraida Nuñez
Zoraida Nuñez Duran
C.C 1116854666
Madre de Familia

Claudia Santos Redondo
C.C 1007325250
Madre de Familia

Norida Mayerli Martinez
Norida Mayerli Martinez López
C.C 1115913186
Madre de Familia

Cherly Lizarazo
Cherly Lizarazo Porras
C.C 47395322
Docente Sede Central

Amanda Rocio
Amanda Rocio Moreno S
C.C 39735932
Docente Sedes Anexas

Luz Esperanza Tumay A.
T.I 1029649008
Personera Estudiantil

Sara Gomez
Sara Lizeth Gomez Tumay
T.I 1118649198
Estudiante 10°

Gabriela
Gabriela Linarez Brito
T.I 1118559129
Estudiante 7°

10292

REPUBLICA DE COLOMBIA - DEPARTAMENTO DE CASANARE
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
Municipio de Hato Corozal
INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR - CHIRE
Resoluciones de aprobación N° 2579 del 23 de Noviembre de 2012
DANE 285125000422

Acta de seguimiento al CAE de la Institución Educativa Simón Bolivar Chire

12 de junio 2025

A las 9:00 am del día 14 de junio del presente año, nos reunimos en las instalaciones de la sede central los integrantes del comité de la alimentación escolar de la I.E con el fin de hacer seguimiento al servicio que se ha venido prestando para el beneficio de los estudiantes. El comité manifiesta que se han recibido quejas por parte de algunos padres de familia y docentes de las diferentes sedes vía telefónica relacionados con alimentos perecederos que han llegado en mal estado. Debido al reporte se le comunico al operador el inconveniente el cual acató la sugerencia e hizo los cambios correspondientes. Por lo demás el operador cumple con el establecido por parte de la empresa alimentado sueños y SED.

La reunión se terminó a las 11:00 am del mismo día para constancia firman los integrantes del comité.

Jeisson Yamith Lizarazo Gelves **C.C 80219368** **Rector**	**Zoraida Nuñez Duran** **C.C 1115854666** **Madre de Familia**	**Claudia Santos Redondo** **C.C 1007325250** **Madre de Familia**
Norida Mayerli Martinez López **C.C 1115913186** **Madre de Familia**	**Cherly Lizarazo Porras** **C.C 47396322** **Docente Sede Central**	**Amanda Rocio Moreno S** **C.C 39735932** **Docente Sedes Anexas**
Luz Esperanza Tumay A. **T.I 1029649008** **Personera Estudiantil**	**Sara Lizeth Gomez Tumay** **T.I 1118649198** **Estudiante 10°**	**Gabriela Linarez Brito** **T.I 1118559129** **Estudiante 7°**

5

70073

Yopal, 9 de Julio de 2025

DPC - 101

INGENIERA:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CTO 087 DE 2025
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: RESPUESTA Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-128-2025 NOTIFICACIÓN ACTA CAE REALIZADA EN EL COMEDOR ESCOLAR SIMON BOLIVAR "EL CHIRE" MUNICIPIO DE HATOCOROZAL CASANARE

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicio N°087 de 2025, que tiene por objeto: " **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas por el operador respecto a las novedades reportadas mediante oficio INTER-PAE-DUFLO-128-2025, reporte de **CAE** la Institución Educativa SIMON BOLIVAR "EL CHIRE del municipio de Hato Corozal, relacionada a continuación.

- ***Como conclusión el comité manifiesta que el servicio se ha presentado puntualmente en la sede central y en todas las sedes exceptuando la sede la Santa María en la cual se ha presentado un inconveniente con la entrega oportuna del agua y algunos alimentos han llegado en mal estado. Cabe resaltar que el comité vela por el funcionamiento de la sede central y sedes anexas con el acompañamiento de los docentes.*** El operador DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS realizó la reposición de agua y materias primas en la sede, con el fin de garantizar la disponibilidad de los insumos necesarios para el normal desarrollo de las actividades. La entrega se efectuó en las cantidades requeridas y en condiciones adecuadas, asegurando la continuidad del servicio y el cumplimiento de los estándares de calidad.

- ***El comité manifiesta que se han recibido quejas por parte de algunos padres de familia y docentes de las diferentes sedes vía telefónica relacionados con alimentos perecederos llegado en mal estado. Debido al reporte se le comunico al operador el inconveniente el cuál acató la sugerencia e hizo los cambios correspondientes. Por lo demás el operador cumple con lo establecido por parte de la empresa.*** El operador DUFLO

1294

SERVICIOS INTEGRALES SAS está siempre presto a acatar las sugerencias que veedores, padres de familia y docentes realizan al momento de la recepción de materia prima, en cuanto a la calidad y cantidad entregada para las diferentes sedes educativas por medio de remisión para mejorar y prestar un servicio con calidad.

Agradezco su atención y colaboración.

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Nit. 891.856.718 -6

10895

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE, MUNICIPIO DE AGUAZUL
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROEMPRESARIAL LA TURÚA
NIT: 844000881-4, DANE: 285010000038,
Resolución: N° 1896 de 01- 09– 2023, Secretaría de Educación de Casanare

Aguazul 21 de julio de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación de Casanare
pae@sedcasanare.gov.co
cobertura@sedcasanare.gov.co
interventoriacsgpae@gmail.com
Calidadpaecasanare@duflo.com

Referencia: solicitud acompañamiento reunión CAE TURÚA con el fin de entregar materia prima PAE.

Cordial saludo.

Respetuosamente me dirijo a ustedes, para solicitar su acompañamiento y apoyo en la gestión de la entrega de la **materia prima del PAE** que no pudo ser preparada en sitio, los días **15, 16 y 18 de julio**. La entrega está programada para el día miércoles 23 de julio a las 8:00 AM en las instalaciones de la sede principal La Turúa.

Como es de su conocimiento, el reciente paro de arroceros en el municipio de Aguazul, Casanare, impactó directamente nuestra capacidad de prestación del servicio de manera presencial en esas fechas. Esta situación impidió el suministro de alimentos para nuestros estudiantes.

Su intervención es fundamental para coordinar y facilitar la entrega de estos insumos pendientes, garantizando que el derecho a la alimentación de los niños no se vea afectado.
Quedo atento a las directrices necesarias y el apoyo logístico para subsanar esta situación con la mayor celeridad.

Agradezco profundamente su compromiso con el bienestar de nuestros estudiantes.

Atentamente,

Diego Mauricio Caicedo
Rector

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA TURÚA
AGUAZUL - CASANARE

10296

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ | FO-AT-AR-07 | 04-03-2020 | Vs. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2025

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	La Tunia	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	23/07/2025			HORA INICIO:	11:30 am
OPERADOR:	Dulo SAS	CONTRATO No:	0037/25	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	2:00 Pm
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	Juli Fabiola Gomez	1116543213	Economa	3006214172
2	Jimena Cardozo	33645748	Economa	3219825550
3	Alejandra Jurampilo	1123533222	Economa	3209022925
4	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057583328	RIPE. Interventoria	3117632750
5	Karina Guerra Bolivar	1118542365	Prof. Interventoria	3133796589
6	Greg - M. Caicedo	18187365	Rector	3214923173
7	Fabian Garcia Zambrano	1049265 m	Coord. Operativo	3025454 16
8	Yanetha Ximena Montaño Perez	1026517724	Representante estudiantil	3146970657
9	Sandra Patricia Alfonso Carbo	1006441866	Padre de familia	3108816612
10	Irene Suarez Vivas	1116547855	Madre de familia	3026833240

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Respuesta a solicitud acompañamiento CAE TUNIA con el fin de entregar Materia Prima PAE, según oficio 21 Julio 2025.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Por parte de la interventoria se realiza visita a la institución educativa la Tunia sede Principal del municipio de aguazul, en donde se realizó verificación de las cantidades de materias primas correspondientes a los menús #7, #8 y #10-13, evidenciando cumplimiento en calidad y totalidad de Productos - según remisión de entrega

4

70297

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 06-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2025

de Alimentos. la Interventoría y supervisión del Contrato 0087/2025 se Permite autorizar la entrega a los beneficiarios priorizados en el Programa PAE de las materias primas. Conforme lo establecen las actividades del CAE, este se hará responsable de la entrega y distribución de las materias primas entre los estudiantes.

soporte de la entrega y para efecto de cobro del Componente de materias primas para la institución educativa la Tunca sede principal, se deja constancia la firma de la Presente acta con adjunto de los inventarios de Materias primas.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Yuli Gomez
CEDULA: 1116.543.213

FIRMA: Jimena Cardozo
NOMBRE: Jimena Cardozo
CEDULA: 52.645.748

FIRMA: Martha D. S. G.
NOMBRE: Martha Alesandra J. G.
CEDULA: 1123533223

FIRMA:
NOMBRE: Diego Caicedo
CEDULA: 18189360

FIRMA: Robin Garcia.
NOMBRE: Robin Garcia Jimenez
CEDULA: 1083336512

FIRMA: Sandra Alfonso
NOMBRE: Sandra Patricia Alfonso
CEDULA: 1006441866

FIRMA: Vanethsi M.
NOMBRE: Vanethsi Ximena Montaña Peña
CEDULA: 1029657724

FIRMA: Irene Suarez Vivas
NOMBRE: Irene Suarez Vivas
CEDULA: 1116 544 852

10

Educación | Cesarense | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2025

Menú #7 : - 6 Panelas
- 3lb Azucar
- 3 Bolsas de leche
- 3 Frascos Aceite 500ml
- 8 Paquetes Mayonesa x 110g
- 14 Cajas Harina x 90 g
- 14 libras Arroz.
- 1 libra Sal.
- Pollo Menú #9 (11 kg.)
- 840 g Cebolla larga
- Repollo 5-8 kg
- Zanahoria 4.92 kg
- Cebolla Cabezona 5.46 kg
- Mango 19.92 kg
- Papa Menú #9 (21.96 kg)

Menú #8: - 7 Frascos Aceite x 500ml
- 1 Libra de Sal
- 8 Panelas x 250 g
- 10 libras Frijol.
- 18 Lb Arroz.
- 12 kg Cerdo
- 2.6 kg Cebolla larga.
- Repollo 5.49 kg
- Tomate 8.10 kg.
- Cebolla cabezona 4.76 kg.
- Limón 7.22 kg.
- Platano 26.68 kg.

Menú #10: - 1 Lb Sal
- 2 Frascos Aceite x 500ml
- 1 Lb Azucar
- 18 Lb Arroz.
- Huevos 166
- Cebolla larga 2.6 kg.
- Repollo 6 kg
- Tomate 9.96 kg.
- Zanahoria 7.10 kg.
- Limón 1 unidad.
- Tomate de Arbol 16.60 kg.
- Platano 26.68 kg.

Menú #13: - Aceite 4 Frascos x 500ml
- Arroz 17 Lb.
- Azucar 2 Lb y media (250g)
- Lentejas 7 Lb.
- Sal 1 Lb.
- Mantequilla 6 Ud.
- Cebolla cab. 3.7 kg.
- Cebolla larga 500 g
- Papa 2.26 kg
- Platano 26 kg
- Repollo 5 kg
- Tomate 9 kg
- Zanahoria 2kg
- Limón 1 und.
- Naranja 10 kg
- Queso 16 x 250 g
- Pechuga 11 kg = 22 Lb.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1065583928
FIRMA:
NOMBRE: KARINA ORTEGA G.
CEDULA: 1185-42365
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

10899

La Turua 23 julio 2025. : 2:25

ACTA CAC

Orden del día.

1 Saludo
2. Contextualización
3. Intervención Interventoría.
4. Intervención Operador.
5. Acuerdos.

Desarrollo.

1. El señor rector da un saludo y presenta los actores que intervienen en la reunión los cuales firman en la parte posterior de la presente acta.

2. Se socializa sobre los inconvenientes que hubo en la semana comprendida entre el 14 y el 18 de julio de 2025, donde se acumuló la materia prima de tres días correspondientes a menú 7 - 8 - 10 - 13. (23 Julio).

· El rector informa que el objetivo de la reunión es la toma de desiciones respecto al procedimiento legal y autorización para la entrega en raciones a los estudiantes.

3. Interventoría levanta acta (adjunta.) y autoriza la entrega en raciones.

4. Por parte del operador manifiesta que la

12
SJ

materia prima llegó en su totalidad y que. hubo unos pequeños cambios con los alimentos perecederos, que se dieron en menú no correspondiente al día, esto para no dejar dañar los perecederos.

5. El comité aprueba la entrega de raciones focalizando a los estudiantes más necesitados, para ello se pedirá el apoyo de los docentes.

La entrega se realizará el día 24 de julio y se tomará la evidencia con firma de recibido.

En constancia se firma a los 23 días del mes de julio de 2025. siendo las: 2:51 pm.

Diego Mauricio Caicedo	Rector.	3214923193
Karina Viveros Galindo	Prof. Interventoría	3133796589
Geraldine Ramirez Gonzalez	Prof. Interventoría	3208192242.
Robinson Bacio Zambrano	Coordinador Operativo DAFIU	3102545416.
Yanelhsi Ximena Montaño P.	Representante estudiantil	3146470657
Sandra Patricia Alfonso Calderon	madre de familia	3138810612
Jimena Cardozo	Economa	3219325550
Ingrid Judith Vivas	Madre de familia	3026837340
Yuli Gomez Gomez	Economa	3006214772
Martha M.S.G.	economa	3229022985

70307

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Solicitud Oficio Corredor Humanitario

Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

22 de julio de 2025, 18:15

Buena noche Ingeniera Edelmira, adjunto oficio con requerimiento de solicitud, debido a lo informado respecto al paro.

Cordial saludo,

Milendes Torres Betancourth
Coordinadora de Calidad
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Tel: +57 311 2699329
Autopista Medellín - Kilómetro 1.8
Parque Empresarial Las Américas - Bodega 3
www.duflosas.com

Una Empresa de Servicios a su Servicio

Política de Confidencialidad y Manejo de Información:
AVISO LEGAL: La información contenida en este mensaje, incluidos todos los archivos adjuntos, es de carácter privilegiada, confidencial o protegida por las leyes. No puede ser difundida a terceros si usted no es el destinatario real del mismo. Quien reciba este mensaje no podrá difundir, copiar, manipular modificar, grabar, retener, aprovechar, entre otros la información que haga parte del mismo para los fines indicados por el remitente, o que sean contrarios a la Ley. Por lo que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no compromete su responsabilidad institucional por el uso que el destinario haga de las mismas. Si este mensaje no está dirigido a usted, debe notificarnos inmediatamente, destruir su contenido y no dejar rastros del mismo. Información que se encuentra bajo los lineamientos de la Política Duflo Servicios Integrales SAS, para el tratamiento de datos personales. Gracias por su atención.

Solicitud Oficio Corredor Humanitario.pdf
160K

14

10302

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 21 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-154-2025

Señor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**
Ciudad.

ASUNTO REF.: NOTIFICACIÓN ACTA CAE REALIZADA EN EL COMEDOR ESCOLAR MANUEL ELKIN PATARROYO MUNICIPIO DE SABANA LARGA CASANARE

Cordial saludo,

Cordial saludo, En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de2025, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE" me permito hacer traslado de SPQR recibido por el link Enlace: **https://docs.google.com/spreadsheets/d/1-EuvCm_xRavzTsGi7qmctzEdpSp8e6Jc/edit?gid=2066322785#gid=2066322785** para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**, de la institución Educativa MANUEL ELKIN PATARROYO, donde se presta el servicio de Alimentación Escolar.
Se solicita al operador **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS**, implementar los correctivos necesarios para superación de las novedades reportadas.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Anexo; copia reporte de seguimiento CAE de las instituciones educativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar en cuatro (4) folios.

70303

Yopal, 28 de Julio de 2025

DPC - 116

INGENIERA:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CTO 087 DE 2025
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: RESPUESTA Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-154-2025 NOTIFICACIÓN ACTA CAE REALIZADA EN EL COMEDOR ESCOLAR MANUEL ELKIN PATARROYO MUNICIPIO DE SABANALARGA CASANARE

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicio N°087 de 2025, que tiene por objeto: " **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas por el operador respecto a las novedades reportadas mediante oficio INTER-PAE-DUFLO-154-2025, reporte de **CAE** la Institución Educativa MANUEL ELKIN PATARROYO del municipio de Sabanalarga, relacionada a continuación.

- ***Se presentan quejas por parte de los asistentes frente al trato inadecuado por parte de la manipuladora de alimentos, señora leticia, quien ha sido percibida como grosera en algunas ocasiones hacia los estudiantes. Ante esta situación, el comité acuerda como compromisos realizar una jornada de sensibilización dirigida al grupo de manipuladoras, con el fin de promover un trato respetuoso, amable y pedagógico hacia los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa.*** El operador DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS procede a citar a la manipuladora de alimentos la señora Leticia Riveros a diligencia de descargos el día 13 de agosto de 2025, con la finalidad de escucharla y esclarecer los hechos relacionados frente al incumplimiento de sus funciones como manipuladora de alimentos y/o quejas recibidas por parte de la comunidad educativa.

Agradezco su atención y colaboración.

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Nit. 891.856.718 -6

70304

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 1 de agosto de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-172-2025

Señor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**
Ciudad.

ASUNTO REF.: NOTIFICACIÓN ACTA CAE REALIZADA EN EL COMEDOR ESCOLAR PUERTO COLOMBIA MUNICIPIO DE HATOCOROZAL CASANARE

Cordial saludo,

Cordial saludo, En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** me permito hacer traslado de SPQR recibido por el link Enlace: **https://docs.google.com/spreadsheets/d/1EuvCm_xRavzTsGl7qmctzEdpSp8e6Jc/edit?gid=2066322785#gid=2066322785** para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**, de la institución Educativa **PUERTO COLOMBIA MUNICIPIO DE HATOCOROZAL CASANARE**, donde se presta el servicio de Alimentación Escolar.
Se solicita al operador **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS**, implementar los correctivos necesarios para superación de las novedades reportadas.
Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Anexo; copia reporte de seguimiento CAE de las instituciones educativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar en cuatro (10) folios.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE HATO COROZAL
INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA
Resolución N° 1665 del 02 de Agosto de 2023
NIT. 844.004.470-9 / DANE 285125001470

Puerto Colombia, abril 29 de 2025

PARA:

GOBERNACIÓN DE CASANARE.

COBERTURA EDUCATIVA

DE: I.E. PUERTO COLOMBIA

ASUNTO: SEGUIMIENTO AL PAE

INFORME CAE

La I.E Puerto Colombia, realiza el reporte de la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar PAE, evidenciado a través de encuesta de satisfacción del servicio, aplicada a padres y estudiantes beneficiarios del programa.

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

El resultado de las encuestas se refleja en la siguiente gráfica

Se aplicaron 56 encuestas a padres y estudiantes de la sede principal y anexas de la I.E. Puerto Colombia.

1.	La ración diaria es:	Buena	Regular	Mala
2.	El cumplimiento de la minuta es:	Buena	Regular	Mala
3.	El aseo del restaurante es:	Buena	Regular	Mala
4.	La calidad de preparación es:	Buena	Regular	Mala
5.	El trato de las ecónomas con los estudiantes es:	Buena	Regular	Mala
6.	La puntualidad en el servicio de restaurante es:	Buena	Regular	Mala

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE HATO COROZAL

INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA
Resolución N° 1665 del 02 de Agosto de 2023
NIT. 844.004.470-9 / DANE.285125001470



Se aplicaron 56 encuestas a estudiantes donde se evidencia que más del 90% respondieron de manera favorable al servicio de PAE.



Se aplicaron 16 encuestas a padres de familia donde se evidencia que más del 90% respondieron de manera favorable al servicio de PAE.

Análisis:

Las encuestas reflejan la gran aceptación que tiene el servicio de restaurante escolar en los estudiantes y los padres de familia. El total de respuestas buenas están cerca del 90%, mientras que el total de respuestas mal, están cerca del 13%. El monitoreo constante, por parte de la coordinadora del programa en la zona, la calidad de los productos y la vinculación del personal idóneo permite alcanzar estos resultados.

OBSERVACIONES:

1. Que es muy buena la comida.
2. Que algunos piden que les sirvan más poquito y no hacen caso las señoras.
3. Que le echen menos azúcar al jugo.
4. Todo es bueno
5. La comida es perfecta en su sabor y un personal muy agradable
6. Es muy buena la comida.
7. La comida es perfecta, pero hay veces no dejan repetir y la comida se demora un poco.
8. La comida que dan es muy buena
9. Que den más jugo porque quedamos con sed.
10. Hay algunas veces el arroz sale salado y los frijoles duros.
11. Dejar que los estudiantes digan "No me sirvan tal cosa" para no desperdiciar la comida.
12. Que den más jugo.

EVIDENCIAS

Delfi Castillo
Harora Bicuarte J

70308

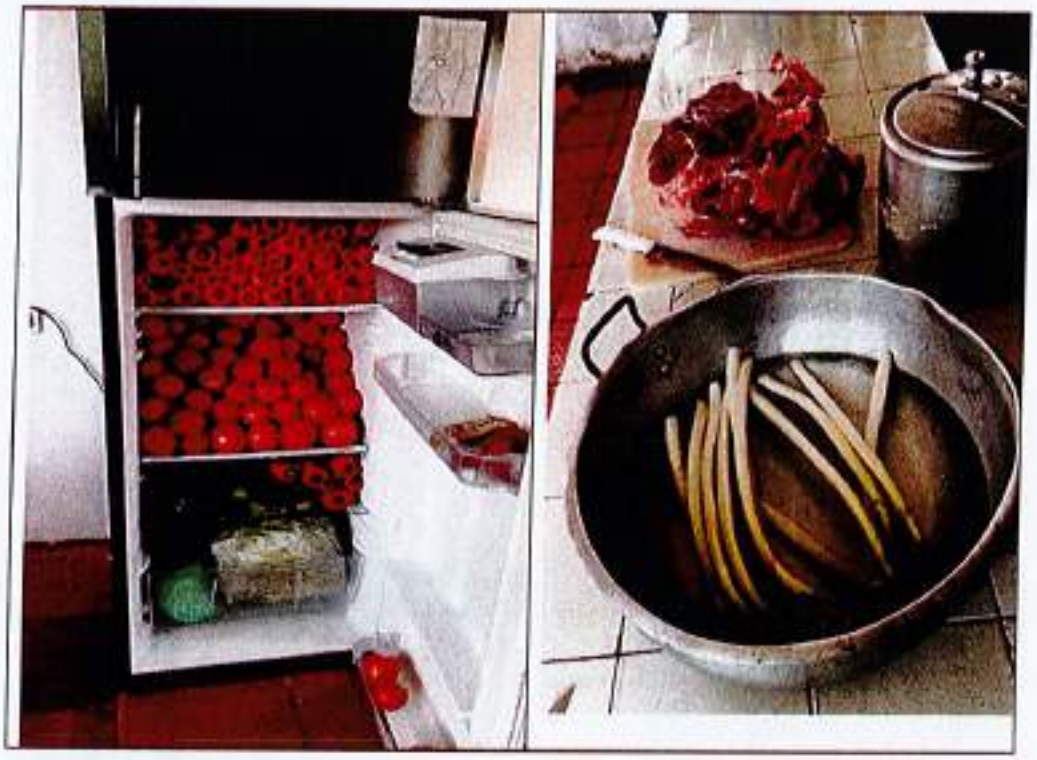
REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE HATO COROZAL

INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA
Resolución N° 1665 del 02 de Agosto de 2023
NIT. 844.004.470-9 / DANE 285125001470



REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE HATO COROZAL

INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA
Resolución N° 1685 del 02 de Agosto de 2023
NIT. 844.004.470-9 / DANE.285125001470



En constancia firma:

COMITÉ CAE:

Adrian Eduardo
Hanna Ruiz
Delfi Carrillo

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE HATO COROZAL

INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA
Resolución N° 1665 del 02 de Agosto de 2023
NIT. 844.004.470-9 / DANE.285125001470

Puerto Colombia, julio 21 de 2025

PARA :

GOBERNACIÓN DE CASANARE.

COBERTURA EDUCATIVA

DE: I.E. PUERTO COLOMBIA

ASUNTO: SEGUIMIENTO AL PAE

INFORME CAE

La I.E Puerto Colombia, realiza el reporte de la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar PAE, evidenciado a través de encuesta de satisfacción del servicio, aplicada a padres y estudiantes beneficiarios del programa.

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

El resultado de las encuestas se refleja en la siguiente gráfica

Se aplicaron 28 encuestas a padres y estudiantes de la sede principal y anexas de la I.E. Puerto Colombia.

1.	La ración diaria es:	Buena	Regular	Mala
2.	El cumplimiento de la minuta es:	Buena	Regular	Mala
3.	El aseo del restaurante es:	Buena	Regular	Mala
4.	La calidad de preparación es:	Buena	Regular	Mala
5.	El trato de las ecónomas con los estudiantes es:	Buena	Regular	Mala
6.	La puntualidad en el servicio de restaurante es:	Buena	Regular	Mala



Se aplicaron 14 encuestas a estudiantes donde se evidencia que más del 90% respondieron de manera favorable al servicio de PAE.



Se aplicaron 11 encuestas a padres de familia donde se evidencia que más del 90% respondieron de manera favorable al servicio de PAE.

Análisis:

Las encuestas reflejan la gran aceptación que tiene el servicio de restaurante escolar en los estudiantes y los padres de familia. El total de respuestas buenas están cerca del 90%, mientras que el total de respuestas mal, están cerca del 13%. El monitoreo constante, por parte de la coordinadora del programa en la zona, la calidad de los productos y la vinculación del personal idóneo permite alcanzar estos resultados.

OBSERVACIONES:

1. Aumentar un poco más las porciones
2. Que hagan las pastas sin tanta agua
3. Que cuando uno le diga a las señoras del restaurante que no le sirvan la ensalada que no lo hagan.
4. Ninguna
5. Que sigan dando arta comida
6. Lo que no me gusta del restaurante es el calor de resto todo es bueno.
7. Que no den tanto pollo seguido
8. Que en el restaurante hace mucho calor
9. Considerar mas silencio en el restaurante para comer más tranquilo
10. No preparar con mucho ajo la comida y cambiar la preparación de las pastas porque queda muy líquido
11. Tener buen cumplimiento del aseo de las mesas y el resto todo está bien.
12. La pasta queda con mucha agua
13. Tener cuidado con la comida cuando vaya a servir que no tenga cosas.

EVIDENCIAS

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE HATO COROZAL

INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA
Resolución N° 1685 del 02 de Agosto de 2023
NIT. 844.004.470-9 / DANE 285125001470







REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE HATO COROZAL

INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA
Resolución N° 1665 del 02 de Agosto de 2023
NIT. 844.004.470-9 / DANE 285125001470

En constancia firma:

COMITÉ CAE: Delfi Castillo
CC: 68241804

Karen Albarracín
CC: 1052388670.

Adrian paredes
TI: 1115[illegible]

7037S

Yopal, 6 de agosto de 2025

DPC – 119A

INGENIERA:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CTO 087 DE 2025
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: RESPUESTA Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-172-2025 NOTIFICACIÓN ACTA CAE REALIZADA EN EL COMEDOR ESCOLAR PUERTO COLOMBIA MUNICIPIO DE HATOCOROZAL CASANARE

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicio N°087 de 2025, que tiene por objeto: " **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas por el operador respecto a las novedades reportadas mediante oficio INTER-PAE-DUFLO-172-2025, reporte de **CAE** la Institución Educativa PUERTO COLOMBIA del municipio de Hatocorozal, relacionada a continuación.

- ***Que algunos piden que les sirvan más poquito y no hacen caso las señoras.*** El operador realiza el servido de los alimentos a los estudiantes de acuerdo con el gramaje y grupos de escolaridad establecidos por la minuta patrón, por lo que no es posible realizar una reducción a las porciones ya que estarían por fuera de los parámetros establecidos nutricionalmente.
- ***Que le echen menos azúcar al jugo.*** Se realiza una revisión a la preparación de los jugos para que tengan un nivel adecuado de dulzor y mejor aceptación.
- ***La comida es perfecta, pero hay veces no dejan repetir y la comida se demora un poco.*** La minuta establece gramajes fijos y no se tiene contemplado repetir raciones, ya que se realiza envío de materia prima de acuerdo con el SIMAT reportado por SSD. Respecto a los tiempos, se reforzará con el personal para procurar mayor agilidad en el servicio, sin embargo, debemos tener en cuenta el horario y el flujo de estudiantes (cantidad) que se presentan.
- ***Que den más jugo por qué quedamos con sed.*** La cantidad de jugo está definida en la minuta patrón y ciclos de menú de acuerdo con el gramaje correspondiente, por lo tanto, no es posible aumentarla, si se realizará esta afectaría su sabor y calidad nutricional. Por esta razón, las cantidades deben prepararse siguiendo las guías de preparación establecidas en el PAE.

- ***Hay algunas veces que el arroz sale salado y los frijoles duros.*** El operador hará refuerzo en la preparación y cocción de los alimentos, garantizando la calidad y el buen sabor.
- ***Dejar que los estudiantes digan "No me sirve tal cosa" para no desperdiciar la comida.*** Según los lineamientos del PAE indican que ningún alimento del menú puede dejar de servirse, ya que todos son necesarios para cubrir los requerimientos nutricionales, sin embargo, hay que incentivar a los NNA a el consumo de todos los grupos de alimentos.
- ***Que den más jugo.*** Tal como se explicó anteriormente, la cantidad de jugo está regulada por el gramaje de la minuta y no puede modificarse.
- ***Aumentar un poco más las porciones.*** Las porciones que se sirven están definidas por el gramaje establecido en la minuta, el cual responde a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Por lo tanto, no es posible aumentarlas ni disminuirlas.
- ***Que hagan las pastas sin tanta agua.*** Se realizará y revisará la preparación de las pastas, procurando mejorar la consistencia para que no queden tan líquidas.
- ***Que cuando uno les diga a las Sras. del restaurante que no le sirvan la ensalada que no lo hagan.*** Como se explicó anteriormente según los lineamientos del PAE, todos los alimentos del menú deben servirse, ya que cada uno cumple una función nutricional.
- ***Que sigan dando arta comida.*** Las porciones se mantendrán conforme a la minuta. El comentario se entiende como positivo y de satisfacción con la cantidad servida.
- ***Lo que no me gusta del restaurante es el calor de resto todo es bueno.*** El aspecto de infraestructura no depende del operador del PAE.
- ***Que no den tanto pollo seguido.*** El menú está diseñado con ciclos y variedad de preparaciones, las materias primas como proteínas (carne res, pechuga de pollo, carne de cerdo, huevo) son enviadas según la frecuencia establecida por la minuta. Es de aclarar que la minuta patrón y ciclos de menú fueron diseñados por la nutricionista de la Gobernación de Casanare y no es posible modificar de manera individual la
- ***Que en el restaurante hace mucho calor.*** Tal como se indicó anteriormente la infraestructura no depende del operador, la ventilación y condiciones de comodidad hacen parte de la institución educativa.
- ***Considerar más silencio en el restaurante para comer más tranquilo.*** Esta observación corresponde a un aspecto de convivencia escolar, que le pertenece a la institución educativa para su revisión con estudiantes y docentes.
- ***No preparar con mucho ajo la comida y cambiar la preparación de las pastas por que queda muy líquido.*** Se hará verificación con las manipuladoras de alimentos sobre el gramaje utilizado del ajo en las preparaciones, así mismo mejorar la preparación y aceptación de las pastas en los estudiantes.
- ***Tener buen cumplimiento del aseo de las mesas y el resto todo está bien.*** El operador reforzará las prácticas de aseo y desinfección, garantizando que los comedores estén limpios y en condiciones adecuadas para el consumo, sin embargo, se debe tener en cuenta el flujo de estudiantes en el momento del servicio.

- ***La pasta queda con mucha agua.*** El operador mejorará la técnica de cocción de las pastas, para que queden con la textura adecuada.
- ***Tener cuidado con la comida cuando vaya a servir que no tenga cosas.*** Se reforzará con el personal manipulador el control de calidad y revisión de los alimentos antes de servirlos, para evitar inconvenientes y garantizar la inocuidad.

Agradezco su atención y colaboración.

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Nit. 891.856.718 -6

10378

SEGUIMIENTO SPQR

10379

ANEXO 40

Seguimiento a sugerencias, peticiones, quejas y reclamos periodo del 3 al 31 de julio de 2025

SEGUIMIENTO A SPQR

Gobernación de Casanare | Educación | Alimentos Aprender

10320

MES DE REPORTE JULIO DE 2025

No SPQR	FECHA PRESENTACIÓN	QUIEN PRESENTA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MUNICIPIO	ASUNTO	FECHA DE RESPUESTA	DIAS	ESTADO		OBSERVACIÓN	DOCUMENTO
									RESUELTO	EN PROCESO		
1	1/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1169-2025	SIMÓN BOLIVAR EL CHIRE	PRINCIPAL	HATOCORROZAL	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA TRASLADA REPORTE DE CAE REALIZADAS EN EL COMEDOR ESCOLAR MUNICIPIO DE HATOCORROZAL CTO 0067-2025 RECIBIDOS POR EL LINK https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwFiWPDobBPr1g0l1RDcK5e4ADvdxo12/edit?usp=sharing&ouid=104740039976869007283&rtpof=true&sd=true	8/07/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico INTER-PAE-DUFLO-138-2025 de fecha: 01-07-2025, REVISION DE NOVEDADES REPORTADAS EN ACTAS CAE IE MUNICIPAL DE HATOCORROZAL; PARA ATENCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA Y FINES PERTIVENTES., OPERADOR EMITE RESPUESTA CON OFICIO D-PC - 0568 08-07-2025, POSTERIOR TRASLADO A LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA CON EL SEGUIMIENTO REALIZADO POR LA INTERVENTORIA E LINK DE ATENCION REQUERIMIENTOS "GAES https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwFiWP3 eb8Pr1g0l1RDcK5e4ADvdxo12/edit?usp=sharing&ouid= 104740039976869007283&rtpof=true&sd=true
2	1/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1169-2025	NA	NA	YOPAL	LA FIRMA INTERVENTORA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ NOTIFICA AL OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, SOLICITUD DE AJUSTE DE GARANTIAS EN VIRTUD DE LA SUSPENSIÓN Y REINICIO No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 0067-2025	5/07/2025	1	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	CORREO INFORMATIVO, PARA FINES PERTINENTES
3	8/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1169-2025	NA	NA	YOPAL	LA FIRMA INTERVENTORA ENVIA AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS OBSERVACIONES AL AJUSTE ADMINISTRATIVO INFORME PARCIAL No. 2 MES DE MARZO CTO 0067 DE 2025	15/07/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 08-07-2025 oficio INTER-PAE-DUFLO-139-2025, RESPUESTA OPERADOR OFICIO D-PC - 0568 15-07-2025
4	8/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA FIRMA CONSULTORA TRASLADA NOTIFICACIÓN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA IVC SECRETARIA DE SALUD CASANARE REALIZADAS EN LOS COMEDORES ESCOLARES DE LOS MUNICIPIOS DE PAZ DE ARIPORO Y MANI CASANARE	15/07/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 8-07-2025 oficio INTER-PAE-DUFLO-135-2025, RESPUESTA OPERADOR OFICIO D-PC - 0568 16-07-2025
5	8/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	NOTIFICACION ACTA DE VISITA BODEGA DEPOSITO DE ALIMENTOS REALIZADA POR EL EQUIPO INTERVENTOR LOS DIAS 08 Y 09 DE JULIO DE 2025	15/07/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 08-07-2025 oficio INTER-PAE-DUFLO-136-2025, RESPUESTA OPERADOR OFICIO D-PC - 108 16-07-2025
6	9/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1169-2025	ITENCA	PRINCIPAL	PAZ DE ARIPORO	LA FIRMA INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1169-2025 NOTIFICA AL OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, INFORME DE RESULTADOS MUESTRAS MICROBIOLOGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA	16/07/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 09-07-2025 oficio INTER-PAE-DUFLO-138-2025, RESPUESTA OPERADOR OFICIO D-PC - 107 16-07-2025
7	10/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1169-2025	MIRALINDO- LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDES ANEXAS	DOCUÉ	LA INTERVENTORIA NOTIFICA AL OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS LAS NOVEDADES PRESENTADAS EN VISITAS TECNICAS REALIZADAS A LOS COMEDORES ESCOLARES PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL EL DIA 09 DE JULIO DE 2025, PARA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA RESPECTIVOS	21/07/2025	3	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 10-07-2025 oficio INTER-PAE-DUFLO-141-2025, RESPUESTA OPERADOR OFICIO D-PC - 644 16-07-2025

SEGUIMIENTO A SPQR

Gobernación de Casanare · Educación · Alimentos Aprender

10321

MES DE REPORTE | JULIO DE 2025

No SPQR	FECHA PRESENTACIÓN	QUIEN PRESENTA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MUNICIPIO	ASUNTO	FECHA DE RESPUESTA	DIAS	ESTADO		OBSERVACIÓN	DOCUMENTO
									RESUELTO	EN PROCESO		
8	11/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1109-2025	NA	NA	NA	LA INTERVENTORIA SOLICITA AL OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS INFORMACION CORRESPONDIENTE DE ACTA PARCIAL 4 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2025	18/07/2025	0	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 11-07-20 oficio INTER-PAE-DUFLO-142-2025, RESPUES OPERADOR OFICIO D-PC - 0684 18-07-2025
9	11/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1109-2025	NA	NA	NA	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA TRASLADA SOLICITUD SEGUIMIENTO COMPROMISOS PRIMERA (1) MESA PÚBLICA DEPARTAMENTAL PAE AL OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS Y LA INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA PARA PRESENTACION DE ACCIONES PERTINENTES	17/07/2025	6	X		LA FIRMA INTERVENTORIA REALIZA INFORME DE LAS ACCIONES DE SEGUIMIENTO REALIZADAS POR EL EQUIPO INTERVENTOR DE ACUERDO A LAS NOVEDADES REPORTADAS EN LA PRIMERA (1) MESA PÚBLICA DEPARTAMENTAL PAE AL OPERADOR DUFLO SERVICIOS	TRASLADO RESPUESTA AL OFICIO No. 720-176 DEL 11 DE JULIO DE 2025 – SEGUIMIENTO A COMPROMISOS DERIVADOS DE LA PRIMERA MESA PÚBLICA DEPARTAMENTAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE. INTER-PAE-DUFLO-146-2025, 17-07-2025
10	16/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	NA	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA TRASLADA SOLICITUD OFICIO 720-177 SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES DE LA ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL OPERADOR DEL PAE-DUFLO S.A.S. VIGENCIA 2025	18/07/2025	7	X		LA FIRMA INTERVENTORIA TRASLADA AL OPERADOR SOLICITUD DE CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL OPERADOR DEL PAE-DUFLO S.A.S. VIGENCIA 2025	TRASLADO RESPUESTA AL OFICIO No. 720-177 DEL 16 DE JULIO DE 2025 – SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES DE LA ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL OPERADOR DEL PAE-DUFLO S.A.S. VIGENCIA 2025 – PAE.INTER-PAE-DUFLO-148-2025, 17-07-2025
11	16/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA TRASLADA SOLICITUD AVANCES Y SOPORTES DE LAS ACCIONES DEL PLAN DE MEJORAMIENTO PRODUCTO DE LA AUDITORIA DE CUMPLIMIENTO A LOS RECURSOS SGP EDUCACIÓN Y PROPÓSITO GENERAL (DEPORTE Y CULTURA), PAE, INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA, DEPORTIVA, CULTURAL, CIENCIA, TECNOLOGIA	17/07/2025	1	X		LA FIRMA INTERVENTORIA ENVIA RESPUESTA DE LA SOLICITUD REALIZADA POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO	Soporte envio correo electronico de fecha: 17-07-20 años INTER-PAE-DUFLO-148-2025, LA INTERVENTOR EN TE RESPUESTA A LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA
12	17/07/2025	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 1109-2025	NA	NA	YOPAL	NOTIFICACIÓN DE VISITAS A COMEDORES ESCOLARES, SEGUIMIENTO Y CONTROL DE INTERVENTORIA SEMANA DEL 07 AL AL 11 DE JULIO DE 2025, PARA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA RESPECTIVOS	22/07/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 17-07-202 oficio INTER-PAE-DUFLO-144-2025, RESPUES OPERADOR OFICIO D-PC - 210 22-07-2025
13	17/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA OFICIO 720-179 DE FECHA: 18-07-2025 SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA PLANEACIÓN PAE VIGENCIA 2026	25/06/2025	7	X		INTERVENTORIA HACE TRASLADO DIRECCION TECNICA DE COBERTURA CON LA RESPUESTA DEL REQUERIMIENTO PARA PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 26-06-202 RESPUESTA INTER.PAE-DUFLO-126-2025, TRASLADO LA OFICINA DE COBERTURA RESPUESTA OFICIO 720-17 08-07-2025, SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA L PLANEACIÓN PAE VIGENCIA 2026
14	18/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA FIRMA INTERVENTORIA ENVIA REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGISTRADOS EN EL SIMAT A CORTE 18 DE JULIO DEL AÑO EN CURSO EN LA ESTRATEGIA MAYORITARIA EXTERNOS, PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA ATENCION MES DE DE AGOSTO DE LA PRESENTE ANUALIDAD.	18/07/2025	0	X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 18-07-2025, SE REALIZO TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA:18-07-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE-POBLACIÓN MAYORITARIA EXTERNOS PARA ATENCION EN EL MES DE AGOSTO DE 2025	SOPORTE ENVIO CORREO ELECTRONICO

MES DE REPORTE	JULIO DE 2025

No SPQR	FECHA PRESENTACIÓN	QUIEN PRESENTA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MUNICIPIO	ASUNTO	FECHA DE RESPUESTA	DIAS	ESTADO		OBSERVACIÓN	DOCUMENTO
									RESUELTO	EN PROCESO		
15	18/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA NOTIFICA A LA INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA, EL REPORTE NOVEDADES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO POR PARO DE ARROCEROS, PARA TOMA DE ACCIONES PERTINENTES	18/07/2025	0	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	SOPORTE ENVIO CORREO ELECTRONICO
16	21/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA SOLICITUD ACOMPAÑAMIENTO REUNIÓN CAE TURUA CON EL FIN DE ENTREGAR MATERIA PRIMA PAE, REALIZADA POR LIC. DIEGO MAURICIO CAICEDO, RECTOR.	23/07/2025	2	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA SOLICITAR ACOMPAÑAMIENTO AL CAE PARA VERIFICAR CANTIDAD Y CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS IE LA TURUA MUNICIPIO DE AGUAZUL	SE SUSCRIBE ACTA DE REUNION CAE CONVOCADA LA IE LA TURUA CON ACOMPAÑAMIENTO DE OBJETIVOS DE LA INSTITUCIÓN, SUPERVI OPERADOR E INTERVENTORIA EL DIA 23 DE JULIO PRESENTE ANUALIDAD, DONDE SE AUTORIZA REA LA ENTREGA DE MATERIA A LOS BENEFICIARIOS D INSTITUCIÓN CONFORME LO ESTABLECEN ACTIVIDADES DEL CAE.
17	22/07/2025	OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS	NA	NA	YOPAL	EL OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS SOLICITA A LA FIRMA INTERVENTORA GESTIONAR ANTE LA SECRETARIA DE EDUCACION DE CASANARE PERMISO EL DESPLAZAMIENTO BAJO LA FIGURA DE CORREDOR HUMANITARIO CON OCASIÓN DE LAS RESTRICCIONES DE MOVILIZACION A NIVEL NACIONAL POR EL PARO DE ARROCEROS, PAEROS Y CAMIONEROS.	15/08/2025	0	X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO OFICIO INTER-PAE-DUFLO-158 DE FECHA: 23-07-2025, SE REALIZÓ TRASLADO TRASLADO DE OFICIO DE FECHA 22 DE JULIO DE 2025 PARA SOLICITUD DE GESTIÓN DE CORREDOR HUMANITARIO PARA EL TRANSPORTE DE MATERIA PRIMA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE.	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA EM RESPUESTA OFICIO 1147 SOLICITUD CORR HUMANITARIO DE FECHA: 24-07-2025 REF: SOLICITU DE MOVILIZACION DE CARROS TRANSPORTADORES ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓ ESCOLAR — PAE DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
18	26/07/2025	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	PRINCIPAL	NWW	LA IE SAN JOSE DE LA POYATA REALIZA SOLICITUD ENVIADA POR EL RECTOR ARISTOBULO FIGUEROA VILLALCA REF: RETORNO A CLASES PRESENCIALES EN MARCO DEL CTO 0087 DE 2025 PARA RETORNO A APLICACIÓN DE LA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO A PARTIR DEL 4 DE AGOSTO DE 2025.	29/07/2025	0	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	CORREO INFORMATIVO.
19	28/07/2025	OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS	NA	NA	YOPAL	EL OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS TRASLADA A LA FIRMA INTERVENTORA OFICIO DE FECHA: 28-07-2025 REF: CRONOGRAMA DE LA TERCERA JORNADA DE CAPACITACIÓN VIGENCIA 2025	28/07/2025	0	X		NA.	CORREO INFORMATIVO.
20	28/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA FIRMA INTERVENTORA EDELMIRA SIERRA SOLICITUD OFICIO DE FECHA 28-07-2025 OBSERVACIONES AL INFORME NO. 3 DEL CONTRATO NO. 0087 DEL 2025. PERIODO DE ABRIL	31/07/2025	3	X		LA FIRMAS INTERVENTORA EMITE RESPUESTA SOLICITUD DE FECHA 31-07-2025	Soporte envio correo electronico de fecha: 31-07-2025 oficio INTER-PAE-DUFLO-186-2025, RESPUESTA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA REF: SUBSANACION DE OBSERVACIONES AL INFORME ACTA PARCIAL No. 3 (01-30 ABRIL DE 2025) CTO 0087-2025
21	29/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA FIRMA CONSULTORA TRASLADA NOTIFICACIÓN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA IVC SECRETARIA DE SALUD CASANARE REALIZADAS EN LOS COMEDORES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA CASANARE	15/08/2025	7	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	Soporte envio correo electronico de fecha: 29-07-2025 oficio INTER-PAE-DUFLO-188-2025, RESPUESTA OPERADOR OFICIO 3-PC - 2054 28-07-2025

SEGUIMIENTO A SPQR

Gobernación de Casanare | Educación | Alimentos Aprender | 1032

MES DE REPORTE | JULIO DE 2025

No SPQR	FECHA PRESENTACIÓN	QUIEN PRESENTA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MUNICIPIO	ASUNTO	FECHA DE RESPUESTA	DIAS	ESTADO		OBSERVACIÓN	DOCUMENTO
									RESUELTO	EN PROCESO		
22	29/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	MANUEL ELKIN PATARROYO	PRINCIPAL	SABANALARGA	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA FIRMA INTERVENTORA EDELMIRA SIERRA LAS NOVEDADES PAE-I.E. MANUEL ELKIN PATARROYO RED 8 0026	NA	NA	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	CORREO INFORMATIVO.
23	30/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	FRANCISCO LUCIA	LA GENESIS ON	SAN LUIS DE PALENQUE	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA FIRMA INTERVENTORA EDELMIRA SIERRA SOLICITUD DE FECHA: 30-07-2025, SEGUIMIENTO DEL PASO DE SERVICIO PUBLICO DE GAS EN EL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE	31/07/2025	1/01/1900	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	LA FIRMA INTERVENTORA EMITE RESPUE ORDO INTER-PAE-OUFLO 170-2025, LAS REALIDADES Y LOS SOPORTES QUE DAN CU NOVEDAD REPORTADA REFERENTE AL NO SERVICIO DE GAS NATURAL EN LA SEDE LA E DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE
24	30/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA FIRMA INTERVENTORA EDELMIRA SIERRA INFORMACIÓN RELEVANTE DE CIERRE DE VÍAS PARA TOMA DE ACCIONES Y FINES PERTINENTES	NA	NA	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	CORREO INFORMATIVO.
25	31/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA FIRMA INTERVENTORA EDELMIRA SIERRA CONVOCATORIA A ESPACIO ARTICULACION COMERCIAL OPERADORES PAE, FECHA DEL ENCUENTRO: 05 DE AGOSTO DE 2025 LUGAR / MODALIDAD: VIRTUAL VÍA TEAMS: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_YTFlxOTYy2mtNzBiNS00ZGQ0MjI1ZWU3MWZiJTQwdGhyZWFkLnYyJTNBMDdhZjk1NjQtZWVmZi00NTNiLTgzNzEtZTVhMjQ3NjQ4MjQ1%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2220d6f7f8-fe7b-4f2b-b7e3-0311df9e1ca4%22%2c%22Oid%22%3a%22d7f8fe7b-fe7b-4f2b-b7e3-0311df9e1ca4%22%7d	NA	NA	X		TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES	CORREO INFORMATIVO.
26	31/07/2025	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA	NA	NA	YOPAL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA FIRMA INTERVENTORA EDELMIRA SIERRA OFICIO 720-155 DE FECHA, 30-07-2025 REF. OBSERVACIONES AL INFORME DE EJECUCIÓN No. 2 DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA NO. N° SECOP II CAS-DAJ-CONS-005-2025, CON NUMERO INTERNO 1103 DEL 6 DE MARZO DEL 2025, SUSCRITO CON LA EMPRESA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 Y 30 DE ABRIL DE 2025	31/07/2025	0	X		LA FIRMA INTERVENTORA EMITE RESPUESTA SOLICITUD DE FECHA 31-07-2025	Soporte envio correo electronico de fecha 3 oficio INTER-PAE-OUFLO-168-2025, R DIRECCION TECNICA DE COBERTURA SUBSANACION DE OBSERVACIONES AL INFOR PARCIAL No. 2 (01-30 ABRIL DE 2025) CTO 110

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE INTERVENTORIA 1103 DE 2025

70324

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Remisión SPQR/Y NOVEDADES reportadas en Actas CAE IE PAE

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>

1 de julio de 2025, 16:52

Cordial saludo

Remisión de novedades reportadas en Actas CAE IE Simón Bolívar El Chire del Municipio de Hatocorozal; para atención e implementación de acciones de mejora y fines pertinentes.

ACTA CAE SIMON BOLIVAR EL CHIRE.pdf
693K

37

10325

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 01 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-128-2025

Señor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**
Ciudad.

ASUNTO REF.: NOTIFICACIÓN ACTA CAE REALIZADA EN EL COMEDOR ESCOLAR SIMON BOLIVAR "EL CHIRE" MUNICIPIO DE HATOCOROZAL CASANARE

Cordial saludo,

Cordial saludo, En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de2025, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE" me permito hacer traslado de SPQR recibido por el link Enlace: **https://docs.google.com/spreadsheets/d/1-EuvCm_xRavzTsGi7qmctzEdpSp8e6Jc/edit?gid=2066322785#gid=2066322785** para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**, de la institución Educativa SIMON BOLIVAR "EL CHIRE" donde se presta el servicio de Alimentación Escolar.
Se solicita al operador **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS**, implementar los correctivos necesarios para superación de las novedades reportadas.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Anexo; copia reporte de seguimiento CAE de las instituciones educativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar en dos (2) folios.

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

38

10326

Acta de seguimiento al CAE de la Institución Educativa Simón Bolivar Chire

08 de Abril 2025

A las 08:00 am del día 08 de abril del presente año, nos reunimos en las instalaciones de la sede central los integrantes del comité de la alimentación escolar de la I.E con el fin de hacer seguimiento al servicio que se ha venido prestando para el beneficio de los estudiantes. Como conclusión el comité manifiesta que el servicio se ha prestado puntualmente en la sede central y en todas las sedes exceptuando la sede la Santa María en la cual se ha presentado un inconveniente con la entrega oportuna del agua y algunos alimentos han llegado en mal estado. Cabe resaltar que este comité vela por el funcionamiento de la sede central y sedes anexas con el acompañamiento de los docentes.

La reunión se terminó a las 10:00 am del mismo día para constancia firman los integrantes del comité.

Jeisson Yamith Lizarazo Gelves
C.C 80219368
Rector

Zoraida Nuñez
Zoraida Nuñez Duran
C.C 1116854666
Madre de Familia

Claudia Santos Redondo
C.C 1007325250
Madre de Familia

Norida Mayerli Martinez
Norida Mayerli Martínez López
C.C 1116913186
Madre de Familia

Cherly Lizarazo
Cherly Lizarazo Porras
C.C 47395322
Docente Sede Central

Amanda Rocio
Amanda Rocio Moreno S
C.C 39735932
Docente Sedes Anexas

Luz Esperanza Tumay A.
T.I 1029649008
Personera Estudiantil

Sara Gómez
Sara Lizeth Gomez Tumay
T.I 1118649198
Estudiante 10°

Gabriela
Gabriela Linarez Brito
T.I 1118559129
Estudiante 7°

34

70327

Acta de seguimiento al CAE de la Institución Educativa Simón Bolivar Chire

12 de junio 2025

A las 9:00 am del día 14 de junio del presente año, nos reunimos en las instalaciones de la sede central los integrantes del comité de la alimentación escolar de la I.E con el fin de hacer seguimiento al servicio que se ha venido prestando para el beneficio de los estudiantes. El comité manifiesta que se han recibido quejas por parte de algunos padres de familia y docentes de las diferentes sedes vía telefónica relacionados con alimentos perecederos que han llegado en mal estado. Debido al reporte se le comunico al operador el inconveniente el cual acató la sugerencia e hizo los cambios correspondientes. Por lo demás el operador cumple con el establecido por parte de la empresa alimentado sueños y SED.

La reunión se terminó a las 11:00 am del mismo día para constancia firman los integrantes del comité.

Jeisson Yamith Lizarazo Gelves
C.C 80219368
Rector

Zoraida Nuñez
Zoraida Nuñez Duran
C.C 1115854866
Madre de Familia

Claudia Santos Redondo
C.C 1007325250
Madre de Familia

Norida Mayerli Martinez
Norida Mayerli Martinez López
C.C 1115913186
Madre de Familia

Cherly Lizarazo
Cherly Lizarazo Porras
C.C 47395322
Docente Sede Central

Amanda Rocio
Amanda Rocio Moreno S
C.C 39736932
Docente Sedes Anexas

Luz Esperanza Tumay A.
T.I 1029649008
Personera Estudiantil

Sara Gomez
Sara Lizeth Gomez Tumay
T.I 1118649198
Estudiante 10°

Gabriela
Gabriela Linarez Brito
T.I 1118559129
Estudiante 7°

Gmail in:sent

10328

Redactar

Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 2
Más

Etiquetas

Ajuste de garantías en virtud de las Suspensión y Reinicio N° 1 del Contrato de Pı 2025.

EDELMIRA SIERRA <interventoriasigpaa@gmail.com>
para administracionpaecasanare

Buen día,

por medio de la presente me permito enviar ajuste de garantías en virtud de las Suspensión y Reinicio N° 1 del Contrato de Prestación c

Para su conocimiento y fines pertinentes.

1 archivo adjunto· Analizado por Gmail



ajuste de garanti...

Responder Reenviar

① Cambiar a plan su... →

41

10309

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, 05 de Julio de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO 133-2025

Señor
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante Legal
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
administracionpaecasanare@duflosas.com

Asunto: Ajuste de garantías en virtud de la Suspensión y Reinicio N.° 1 del Contrato de Prestación de Servicios N.° 0087 de 2025

Cordial saludo:

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Contrato de Consultoría N.° 1103 de 2025, cuyo objeto es: *"Realizar interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable y ambiental a la implementación del Programa de Alimentación Escolar, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución No. 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare"*, y conforme a lo estipulado en el componente jurídico de la interventoría, específicamente en la cláusula 13, la cual establece:

"Exigir al operador, cuando existan modificaciones contractuales, que ajuste las garantías otorgadas acorde con el plazo pactado…",

me permito solicitar de manera formal, efectuar el ajuste correspondiente a las garantías contractuales, atendiendo a la Suspensión y Reinicio N.° 1 del Contrato de Prestación de Servicios No. 0087 de 2025, suscrita por las partes.

Dicho ajuste deberá reflejar las nuevas condiciones contractuales en cuanto a plazo, vigencia y cobertura, garantizando el cumplimiento de las obligaciones adquiridas con el Departamento de Casanare.

Agradezco su atención y quedo atenta al envío de los documentos actualizados para su respectiva validación y archivo.

Cordialmente,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría N.° 1103 de 2025

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

92

Gmail EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION VISITAS IVC MUNICIPIO MANI Y PAZ DE ARIPORO

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 8 de julio de 2025, 16:10
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>

Cordial saludo,

Me permito enviar oficio de referencia.

OFICIO INTER-PAE-DUFLO-135-2025.pdf
15827K

70337

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 08 de julio de 2025
OFICIO INTER-PAE-DUFLO-135-2025

Señor
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
R/L DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN DE ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO REALIZADAS POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CASANARE A LOS COMEDORES ESCOLARES DE LOS MUNICIPIOS DE MANI Y PAZ DE ARIPORO.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito enviar copia de las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo realizadas por la Secretaria de Salud Casanare a los comedores escolares de los municipios de PAZ DE ARIPORO y MANI, cuyos conceptos sanitarios se reflejan a continuación:

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO
1.	09/06/2025	MANI	IE GAVIOTAS	PRINCIPAL	81%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
2.	09/06/2025	MANI	IE GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	88.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
3.	09/06/2025	MANI	IE GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	87.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
4.	10/06/2025	MANI	IE GAVIOTAS	EL AMPARO	78%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
5.	10/06/2025	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	GUAFAL PINTADO	78,8%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
6.	18/06/2025	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	LA ARMENIA	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
7.	18/06/2025	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	LA CONSIGNA	73%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
8.	10/06/2025	MANI	IE GAVIOTAS	MACUCO	82%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
9.	10/06/2025	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	85,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
10.	09/06/2025	PAZ DE ARIPORO	IE SAN JUAN DE LOS LLANOS	PRINCIPAL	79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
11.	11/06/2025	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE – ITENCA	PRINCIPAL	75,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
12.	12/06/2025	PAZ DE ARIPORO	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL	80%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
13.	10/06/2025	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	PRINCIPAL	73%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Por consiguiente, se solicita la implementación de acciones de mejora para subsanar los hallazgos que se encuentran relacionados a los ítems de competencia por parte del operador DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, en ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025).

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Anexos: (66) folios – Actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.

10333

Yopal, 15 de julio de 2025

DPC -105

INGENIERA:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CTO 087 DE 2025
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: RESPUESTA OFICIO INTER-PAE-DUFLO-135-2025 NOTIFICACIÓN DE ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO REALIZADAS POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CASANARE A LOS COMEDORES ESCOLARES DE LOS MUNICIPIOS DE MANI Y PAZ DE ARIPORO.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicio N°087 de 2025, que tiene por objeto: "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas por el operador respecto a las novedades reportadas mediante OFICIO INTER-PAE-DUFLO-135-2025, reporte de visita de inspección, vigilancia y control realizadas por la secretaria de salud de Casanare a los comedores escolares de los municipios de Maní y Paz de Ariporo.

Anexos: Plan de mejora visita y evidencias.

Agradezco su atención y colaboración.

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Nit. 891.856.718 -6

FECHA DE VISITA	FECHA NOTIFICACION	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACION	RESPONSABLE	ESTADO
5/6/2025		MANI	GAVIOTAS	PRINCIPAL	Instalaciones sanitarias	El comedor no cuenta con servicio sanitario.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	Equipos de refrigeración y/o congelación no cuenta con termometro.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institucion educativa.	ETC	ABIERTO
					Superficies de contacto con el alimento	El manos de la cocina presenta baldosas rotas y en una cocina no hay baldosa.	La ETC es la encargada de la adecuación, mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	No se evidencia soportes de control de temperatura.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Suministro y calidad de agua potable	Agua de pozo profundo (azul), se utiliza agua hervida para jugos y agua en botas para consumo de los niños.	La empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S realiza el proceso de potabilización mediante hervido diario de agua proveniente de acueducto veredal, pozo profundo o nacedero; sin embargo, se aclara que cuando el comedor escolar del área rural no posee abastecimiento de agua, el operador brinda agua potable para las preparaciones de los alimentos y jugo.	OPERADOR ETC	CERRADO TEMPORALMENTE
					Residuos Sólidos	No evidencia desague en los pisos.	El mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC	ETC	ABIERTO
6/6/2025		MANI	GAVIOTAS	COLEGIO JOAN SOLER	Condiciones de equipos y utensilios	Equipos de refrigeración y/o congelación no cuenta con tarmometro.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institucion educativa.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	No se evidencia soportes de control de temperatura.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Suministro y calidad de agua potable	Agua de pozo profundo (azul), se utiliza agua hervida para jugos y agua en botas para consumo de los niños.	La empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S realiza el proceso de potabilización mediante hervido diario de agua proveniente de acueducto veredal, pozo profundo o nacedero; sin embargo, se aclara que cuando el comedor escolar del área rural no posee abastecimiento de agua, el operador brinda agua potable para las preparaciones de los alimentos y jugo.	OPERADOR ETC	CERRADO TEMPORALMENTE
					Residuos sólidos	Se evidencia recipiente sin tapa para los residuos.	La ETC es la encargada de suministrar todos los elementos necesarios para la operación. Se hace claridad que el Operador realiza la entrega de bolsas de basura para el manejo temporal de residuos sólidos, sin embargo, no se encarga de dotar recipientes con tapa para la disposición de los residuos en mención.	ETC	ABIERTO
9/6/2025		MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL GUAMA	Techos, iluminación y ventilación	Lámpara de iluminación sin protección.	El mantenimiento de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC	ETC	ABIERTO
					Instalaciones sanitarias	No cuenta con servicio sanitario exclusivo para el comedor escolar.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	No se cuenta con termometro para alimentos calientes y la nevera no cuenta con termometro.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institucion educativa.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	No se evidencia soportes de control de temperatura.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Suministro y calidad de agua potable	Agua de pozo profundo (azul), se utiliza agua hervida para jugos y agua en botas para consumo de los niños.	La empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S realiza el proceso de potabilización mediante hervido diario de agua proveniente de acueducto veredal, pozo profundo o nacedero; sin embargo, se aclara que cuando el comedor escolar del área rural no posee abastecimiento de agua, el operador brinda agua potable para las preparaciones de los alimentos y jugo.	OPERADOR ETC	CERRADO TEMPORALMENTE
					Localización y diseño	La infraestructura tiene aberturas de ventilación sin protección.	La actividad de instalación de barreras físicas se reprogramará.	OPERADOR	ABIERTO

FECHA DE VISITA	FECHA NOTIFICACION	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACION	RESPONSABLE	ESTADO
30/5/2025		MANI	GAVIOTAS	EL AMPARO	Condiciones de pisos y paredes	Se evidencio sin desagre el piso y el piso de la cocina tiene esperetas.	El mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC.	ETC	ABIERTO
					Techos, Iluminación y ventilación	Aberturas de ventilación sin protección.	La actividad de instalación de barreras físicas se reprogramará.	OPERADOR	ABIERTO
					Instalaciones sanitarias	Utilizan los baños del colegio y el comedor escolar no cuenta con servicio sanitario exclusivo.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	Equipos de refrigeración y/o congelación no cuenta con termometro.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos o implementos para dotar a la institucion educativa.	ETC	ABIERTO
					Superficies de contacto con el alimento	Hacen de la cocina presenta baldosa suelta y algunas rotas.	La ETC es la encargada de la adecuación, mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	No se evidencia soportes de control de temperatura.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la duración de dichos alimentos.	ETC	ABIERTO
					Suministro y calidad de agua potable	Agua de pozo profundo (sulfa), se utiliza agua hervida para jugos y agua en bolsa para consumo de los niños.	La empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S realiza el proceso de potabilización mediante hervido diario de agua proveniente de acueducto rerestal, pozo profundo o cacedero; sin embargo, se aclara que cuando el comedor escolar del área rural no posee abastecimiento de agua, el operador hervia agua potable para las preparaciones de los alimentos y jugo.	OPERADOR ETC	CERRADO TEMPORALMENTE
					Residuos líquidos	Sin desague en el piso.	El mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC	ETC	ABIERTO
					Residuos sólidos	Se evidencia recipiente sin tapa para los residuos.	La ETC es la encargada de suministrar todos los alimentos necesarios para la operación. Se hace claridad que el Operador realiza la entrega de bolsas de basura para el manejo temporal de residuos sólidos, sin embargo, no se entrega de dotar recipientes con tapa para la disposición de los residuos en mención.	ETC	ABIERTO
10/6/2025		MANI	JESUS BERNAL PINZON	CUAFAL PINTADO	Techos, Iluminación y ventilación	El techo de la zona de preparacion presenta humedad	El mantenimiento de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	No cuenta con termometros para alimentos calientes, la nevera no cuenta con termometro.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institucion educativa.	ETC	ABIERTO
					Superficies de contacto con el alimento	Los pocillos del establecimiento no son de material sanitario, ya que presentan manchas en la superficie	La ETC es la encarga de dotar a la institución educativa con menaje, equipo y utensilios.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	La manipuladora no conoce los procesos de manejo de temperatura, por lo cual no hay formato.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la duración de dichos alimentos.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de almacenamiento	Se evidencia materia prima como papa, y platanos en un recipiente sobre el piso.	Con el objetivo de mantener las condiciones de higiene y evitar la contaminación, la papa se almacena temporalmente en una carretilla ubicada sobre una mesa, evitando su contacto directo con el piso, ya que la institución educativa no cuenta con las estibas y/o alimentos necesarios para su almacenamiento.	OPERADOR	CERRADO
					Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	Falta de limpieza y desinfección en las zonas en desuso de la zona de preparacion	Se realiza limpieza y desinfección de la cocina en desuso y el área de preparación de la sede educativa	OPERADOR	CERRADO
					Soportes documentales de saneamiento	Presenta plan de saneamiento, pero los formatos se encuentran incompletos.	Se realiza el diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento básico.	OPERADOR	CERRADO
					Localización y diseño	Hay aberturas sin protección que podrán permitir el ingreso de plagas.	La actividad de instalación de barreras físicas se reprogramará.	OPERADOR	ABIERTO
					Techos, Iluminación y ventilación	Se evidencia sin protección la ventana de la cocina.	La actividad de instalación de barreras físicas se reprogramará.	OPERADOR	ABIERTO
					Instalaciones sanitarias	No cuentan con servicio sanitario exclusivo para el comedor escolar, se utilizan los de la escuela.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	No cuenta con equipos de refrigeración y/o congelación para almacenar alimentos perecederos, se almacenan en la casa de la manipuladora de	La ETC es la encarga de dotar a la institución educativa con menajes, equipos y utensilios.	ETC	ABIERTO

FECHA DE VISITA	FECHA NOTIFICACIÓN	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACIÓN	RESPONSABLE	ESTADO
18/6/2025		MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA ARMENIA	Educación y capacitación	Se cuenta con soporte de capacitación, pero no se tiene plan de capacitación.	El operador realizó la presentación del plan de capacitación a supervisión para su respectiva aprobación durante la fase de alistamiento. Así mismo, en la ejecución de la operación del PAE se realiza acta interventoría el informes mensual relacionado con el plan de capacitación. Se aclara que en las sedes educativas reposa la carrilla didáctica del plan de saneamiento básico aprobado como material pedagógico para las manipuladoras de alimentos.	OPERADOR	CERRADO
					Manejo de temperaturas	No se evidencia control soportes de control de temperaturas.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de almacenamiento	Se evidencia que en el comedor escolar no cuenta con equipos de refrigeración y/o congelación para el almacenamiento de productos perecederos.	La ETC es la encarga de dotar a la institución educativa con mangas, equipos y utensilios.	ETC	ABIERTO
					Suministro y calidad de agua potable	Agua de pozo profundo (solo), se utiliza agua hervida para jugos y agua en botella para consumo de los niños.	La empresa DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S realiza el proceso de potabilización mediante hervido diario de agua proveniente de acueducto veredal, pero pidiendo a nacederos sin embargo, se aclara que cuando el comedor escolar del área rural no posee abastecimiento de agua, el operador brinda agua potable para las preparaciones de los alimentos y jugo.	OPERADOR ETC	CERRADO TEMPORALMENTE
					Residuos líquidos	Se evidencia sifón sin rejilla en la cocina.	La compra de elementos y mantenimiento de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC	ETC	ABIERTO
					Residuos sólidos	Se evidencia recipiente sin tapa para los residuos.	La ETC es la encargada de suministrar todos los enseres necesarios para la operación. Se hace claridad que el Operador realiza la entrega de bolsas de basura para el manejo temporal de residuos sólidos, sin embargo, no se encarga de dotar recipientes con tapa para la disposición de los residuos en mención.	ETC	ABIERTO
					Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	No se cuenta con procedimiento escrito con productos y dosificación de las mismas para limpieza y desinfección.	Se realiza el envío de la ficha de desinfección para limpieza y desinfección de la sede educativa.	OPERADOR	CERRADO
					Soportes documentales de saneamiento	Se evidencia registro pero no se encuentra plan de saneamiento.	En la sede educativa se encuentra la carrilla del plan de saneamiento básico que fue aprobado para la operación del PAE, de esta manera se garantiza la apropiación de conocimientos prácticos del personal manipulador.	OPERADOR	CERRADO
18/6/2025		MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA CONCEPCIÓN	Localización y diseño	Hay aberturas sin protección que podrían permitir el ingreso de plagas.	La actividad de instalación de barreras físicas se reprograma.	OPERADOR	ABIERTO
					Techos, iluminación y ventilación	Se evidencia sin protección la ventana de la cocina.	La actividad de instalación de barreras físicas se reprograma.	OPERADOR	ABIERTO
					Instalaciones sanitarias	No cuentan con servicio sanitario exclusivo para el comedor escolar, se utilizan los de la escuela.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	No se evidencia termometro en equipo de refrigeración y/o congelación.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institución educativa.	ETC	ABIERTO
					Dilusión y capacitación	Se cuenta con soporte de asistencia a capacitación para manipuladoras de alimentos pero no se evidencia plan de capacitación.	El operador realizó la presentación del plan de capacitación a supervisión para su respectiva aprobación durante la fase de alistamiento. Así mismo, en la ejecución de la operación del PAE se realiza acta interventoría el informes mensual relacionado con el plan de capacitación. Se aclara que en las sedes educativas reposa la carrilla didáctica del plan de saneamiento básico aprobado como material pedagógico para las manipuladoras de alimentos.	OPERADOR	CERRADO
					Manejo de temperaturas	No se evidencia soportes de control de temperatura.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO

FECHA DE VISITA	FECHA NOTIFICACION	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACION	RESPONSABLE	ESTADO
	8/7/2015				Suministro y calidad de agua potable	Agua de pozo profundo (azul), se utiliza agua hervida para jugos y agua en bolsa para consumo de los niños.	La empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S realiza el proceso de potabilización mediante hervido diario de agua proveniente de acueducto veredal, pozo profundo o nacedero; sin embargo, se aclara que cuando el comedor escolar del área rural no posee abastecimiento de agua, el operador brinda agua potable para las preparaciones de los alimentos y jugo.	OPERADOR ETC	CERRADO TEMPORALMENTE
					Residuos líquidos	Se evidencia sifón sin rejilla en la cocina.	La compra de elementos y el mantenimiento de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC	ETC	ABIERTO
					Residuos sólidos	Se evidencia recipiente sin tapa para los residuos.	La ETC es la encargada de suministrar todos los elementos necesarios para la operación. Se hace claridad que el Operador realiza la entrega de bolsas de basura para el manejo temporal de residuos sólidos, sin embargo, no se encarga de dotar recipientes con tapa para la disposición de los residuos en mención.	ETC	ABIERTO
					Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	No se cuenta con procedimiento escrito con productos y dosificación definidas para limpieza y desinfección.	La institución educativa cuenta con la ficha de dosificación para limpieza y desinfección de la sede educativa.	OPERADOR	CERRADO
					Soportes documentales de saneamiento	No se evidencia plan de saneamiento, tiene formatos pero no se estan diligenciando.	Se realiza el 3R procedimiento de los formatos del plan de saneamiento y nuevamente el envío de la cartilla de PSA a la sede educativa.	OPERADOR	CERRADO
10/6/2015		MIAMI	GAVIOTAS	MACUDO	Instalaciones sanitarias	No cuentan con servicio sanitario exclusivo para el comedor escolar, se utilizan los de la escuela.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	No se evidencia termometro en equipo de refrigeración y/o congelación.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institución educativa.	ETC	ABIERTO
					Superficies de contacto con el alimento	Se evidencia que algunas baldosas del menón de la cocina se cayeron.	La ETC es la encargada de la adecuación, mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperatura	No se evidencia soporte de control de temperatura.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Suministro y calidad de agua potable	Agua de pozo profundo (azul), se utiliza agua hervida para jugos y agua en bolsa para consumo de los niños.	La empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S realiza el proceso de potabilización mediante hervido diario de agua proveniente de acueducto veredal, pozo profundo o nacedero; sin embargo, se aclara que cuando el comedor escolar del área rural no posee abastecimiento de agua, el operador brinda agua potable para las preparaciones de los alimentos y jugo.	OPERADOR ETC	CERRADO TEMPORALMENTE
					Residuos sólidos	Se evidencia recipiente sin tapa para los residuos.	La ETC es la encargada de suministrar todos los elementos necesarios para la operación. Se hace claridad que el Operador realiza la entrega de bolsas de basura para el manejo temporal de residuos sólidos, sin embargo, no se encarga de dotar recipientes con tapa para la disposición de los residuos en mención.	ETC	ABIERTO
30/6/2015		MIAMI	JESUS BERNAL RINCON	PABLO ANTONIO BARRERA	Instalaciones sanitarias	No cuentan con servicio sanitario exclusivo para el comedor escolar, se utilizan los de la escuela.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de los sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	No se evidencia termometro en equipo de refrigeración y/o congelación.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institución educativa.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperatura	No se evidencia soporte de control de temperatura.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Suministro y calidad de agua potable	Agua de pozo profundo (azul), se utiliza agua hervida para jugos y agua en bolsa para consumo de los niños.	La empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S realiza el proceso de potabilización mediante hervido diario de agua proveniente de acueducto veredal, pozo profundo o nacedero; sin embargo, se aclara que cuando el comedor escolar del área rural no posee abastecimiento de agua, el operador brinda agua potable para las preparaciones de los alimentos y jugo.	OPERADOR ETC	CERRADO TEMPORALMENTE

FECHA DE VISITA	FECHA NOTIFICACION	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACION	RESPONSABLE	ESTADO
5/05/2025		PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PRINCIPAL	Localización y diseño	La zona de preparación no cumple con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria en el diseño del establecimiento.	La infraestructura y diseño de las instalaciones de las sedes educativas está a cargo de la Gobernación de Casanare, cualquier intervención en su estructura física no le corresponden contractualmente al operador. Se aclara que el área de preparación es abierta al medio ambiente, por tanto la dimensión se encuentra fuera del presupuesto la instalación de mallas y/o angeo.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de pisos y paredes	Se evidencian pisos con superficies deterioradas con grietas y desniveles que dificulta una adecuada limpieza y desinfección.	El mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC.	ETC	ABIERTO
					Instalaciones sanitarias	El establecimiento no dispone de servicios sanitarios propio, comparten instalaciones con los estudiantes.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	Cuentan con equipos de refrigeración y congelación que no disponen de un sistema de monitoreo de termometro.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la instituciòn educativa.	ETC	ABIERTO
					Superficies de contacto con el alimento	La tabla de picar y veses o pocillos presentan desgaste y deterioro por uso.	La ETC es la encarga de dotar a la institución educativa con manejo, equipo y utensilios.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	No cuentan con termometro, ni registros diarios de temperatura.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Soportes documentales de saneamiento	El plan de saneamiento básico no cuenta con formatos de control de temperatura.	El formato de control no se utilza en los comedores escolare debido a que la institucion educativa no cuenta con los elementos necesarios para la toma de temperatura, asi mismo se aclara que el operador no es responsable de la dotación de estos dispositivos.	ETC	ABIERTO
31/5/2025		PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE – ITEMCA	PRINCIPAL	Localización y diseño	El establecimiento no cuenta con un espacio amplio para el flujo de personal, área de preparación y almacenamiento; como también ventanas sin mallas	Se evalúa la instalación de angeo o malla de protección para el área de preparación de la sede educativa	OPERADOR	CERRADO
					Condiciones de pisos y paredes	Las paredes presentan humedad y desgaste, pero los pisos se encuentran optimos.	El mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC.	ETC	ABIERTO
					Techos, Iluminación y ventilación	Techo de difícil acceso para cumplir con la frecuencia del proceso de 3 y 6, evidenciandose acumulación de manchas y suciedad.	Se realiza la limpieza del techo de la sede educativa, sin embargo se aclara que la adecuación en la infraestructura de los comedores escolares es responsabilidad de la ETC.	OPERADOR	CERRADO
					Instalaciones sanitarias	Las instalaciones sanitarias son compartidas con los estudiantes, por el cual se encuentraban en condiciones higiénicas.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas. Frente a condiciones no higiénicas se hará encuentrevistas a docente encargada para que transmita información al responsable de la limpieza.	ETC -INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	El servicio cuenta con equipos de refrigeración y congelación, pero no disponen de un control de termometro digital.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institucion educativa.	ETC	ABIERTO
					Superficies de contacto con el alimento	Las superficies de la tabla de cortar, los pocillos y cuchillos poseen grietas y no son de material sanitario.	La ETC es la encarga de dotar a la institución educativa con manejo, equipo y utensilios.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	El establecimiento no cuenta con termometro para llevar a cabo el proceso de control de los alimentos y preparaciones.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la donación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Residuos sólidos	Se evidencia canecas sin tapas y no cumplen con el código de colores exigido y establecido.	La ETC es la encargada de suministrar todos los elementos necesarios para la operación. Se hace claridad que el Operador realiza la entrega de bolsas de basura para el manejo temporal de residuos sólidos, sin embargo, no se encarga de dotar recipientes con tapa para la disposición de los residuos en mención.	ETC	ABIERTO
					Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	Se evidencia falta de limpieza en el área de almacenamiento.	Se realiza la limpieza y desinfección del área de almacenamiento de la sede educativa	OPERADOR	CERRADO
					Soportes documentales de saneamiento	El plan de saneamiento básico se encuentra incompleto, no se evidencia formato de control de temperaturas.	El formato de control no se utilza en los comedores escolare debido a que la institucion educativa no cuenta con los elementos necesarios para la toma de temperatura, asi mismo se aclara que el operador no es responsable de la dotación de estos dispositivos.	ETC	ABIERTO
					Localización y diseño	En el establecimiento no se encuentran instaladas mallas protectoras en ventanas y rejillas de ventilación.	Se aclara que la sede educativa cuenta con vidrios en las ventanas (no posee registro fotográfico). Se hará recomendación especial para evitar la apertura de las ventanas en el área de preparación.	OPERADOR	CERRADO

FECHA DE VISITA	FECHA NOTIFICACION	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACION	RESPONSABLE	ESTADO
22/8/2025		PAZ DE ARIPORO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL	Techos, iluminación y ventilación	Se evidencia que la luminaria instalada en el área de preparación se encuentra averiada, como también un techo de difícil acceso para cumplir con el proceso de limpieza y desinfección continuo.	El mantenimiento de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC	ETC	ABIERTO
					Instalaciones sanitarias	El servicio de alimentación no dispone de sanitario propio ya que lo comparten con los estudiantes y no se encontrarán en optimas condiciones.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas. Frente a condiciones no higiénicas se hará recomendación a docente encargada para que traslade información al responsable de la limpieza.	ETC -INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	Cuentan con equipos de refrigeración y congelación, pero no disponen de un control continuo de temperaturas.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institución educativa.	ETC	ABIERTO
					Superficies de contacto con el alimento	La superficie de la tabla de cortar se encuentra con deterioro y desgaste por uso.	La ETC es la encarga de dotar a la institución educativa con menaje, equipo y utensilios.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	El establecimiento no cuenta con termometro para llevar a cabo el proceso de control de los alimentos y preparaciones.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DIARLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Soportes documentales de saneamiento	El plan de saneamiento básico no establece los formatos de control de temperaturas.	El formato de control no se utiliza en los comedores escolares debido a que la institución educativa no cuenta con los elementos necesarios para la toma de temperatura, así mismo se aclara que el operador no es responsable de la dotación de estos dispositivos.	ETC	ABIERTO
10/6/2025		PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	PRINCIPAL	Localización y diseño	El establecimiento es pequeño para el flujo de personal y almacenamiento; como también las ventanas no cuentan con mallas protectoras.	La infraestructura y diseño de las instalaciones de las sedes educativas está a cargo de la Gobernación de Casanare, cualquier intervención en su estructura física no le corresponden contractualmente al operador. Se aclara que la sede educativa cuenta con vidrios en las ventanas (se anexa registro fotográfico), se hará recomendación especial para evitar la apertura de las ventanas en el área de preparación.	ETC	ABIERTO
					Condiciones de pisos y paredes	Las paredes tienen presencia de humedad y desprendimiento de pintura.	El mantenimiento o modificación de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC.	ETC	ABIERTO
					Techos, iluminación y ventilación	Techo con presencia de humedad y con bombilla averiada.	Se realiza limpieza de techo del comedor escolar, sin embargo se aclara que el mantenimiento de las instalaciones físicas de la sede le corresponde a la ETC.	ETC	ABIERTO
					Instalaciones sanitarias	Comparten instalaciones sanitarias con los estudiantes encontrandose en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	La ETC es la encargada de la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias de las sedes educativas. Frente a condiciones no higiénicas se hará recomendación a docente encargada para que traslade información al responsable de la limpieza.	ETC -INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ABIERTO
					Condiciones de equipos y utensilios	Cuenta con refrigerador y congelador, pero no con un instrumento que permita la medición de temperaturas.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implementos para dotar a la institución educativa.	ETC	ABIERTO
					Superficies de contacto con el alimento	Se evidencia que los utensilios (pocillos) y superficies en contacto directo como la tabla de cortar se encuentran con un desgaste propio a su uso.	La ETC es la encarga de dotar a la institución educativa con menaje, equipo y utensilios.	ETC	ABIERTO
					Manejo de temperaturas	El establecimiento no cuenta con termometro.	No se realiza el registro de temperatura debido a que la institución educativa no cuenta con los instrumentos necesarios para la verificación de este parámetro durante los procesos de refrigeración, congelación y/o cocción; así mismo, se aclara que DIARLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no tiene dentro de sus actividades contractuales la dotación de dichos elementos.	ETC	ABIERTO
					Control de materias primas e insumos	Ademas evitarán plaga como la maracuya con daños físicos	Se realiza la selección de la materia prima con el fin de garantizar y evitar posibles daños en su almacenamiento y posterior consumo.	OPERADOR	CERRADO
					Residuos sólidos	Cuentan con canecas pero estan rotas y no cumplen con la normativa vigente el código de colores y estan sin tapas.	La ETC es la encargada de suministrar todos los elementos necesarios para la operación. Se hace claridad que el Operador realiza la entrega de bolsas de basura para el manejo temporal de residuos sólidos, sin embargo, no se encarga de dotar recipientes con tapa para la disposición de los residuos en mención.	ETC	ABIERTO
					Soportes documentales de saneamiento	El plan de saneamiento básico no cuenta con formatos de control de temperatura.	El formato de control no se utiliza en los comedores escolares debido a que la instituciòn educativa no cuenta con los elementos necesarios para la toma de temperatura, así mismo se aclara que el operador no es responsable de la dotación de estos dispositivos.	ETC	ABIERTO

MANI

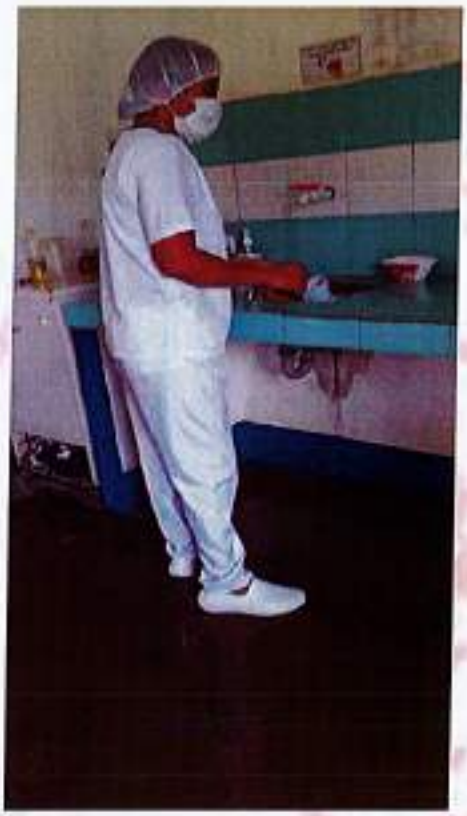
IE JESUS BERNAL PINZON

SEDE GUAFAL PINTADO

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

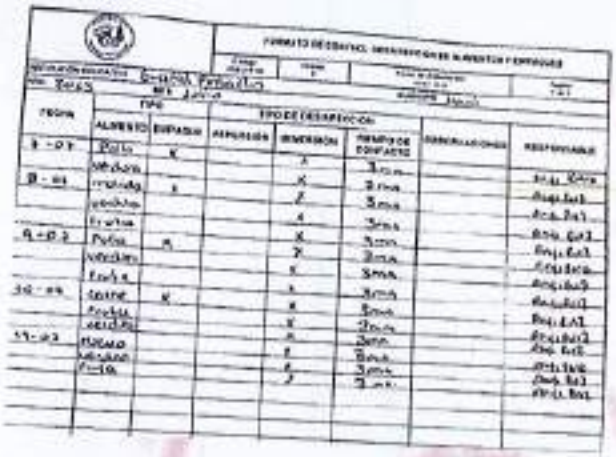


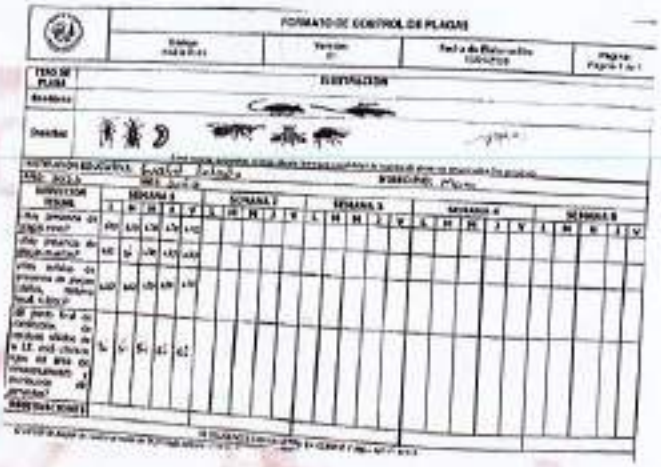
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS EQUIPOS Y UTENSILIOS

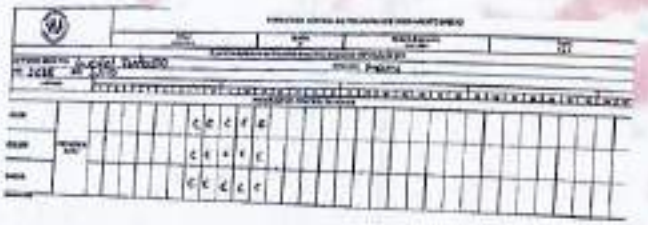




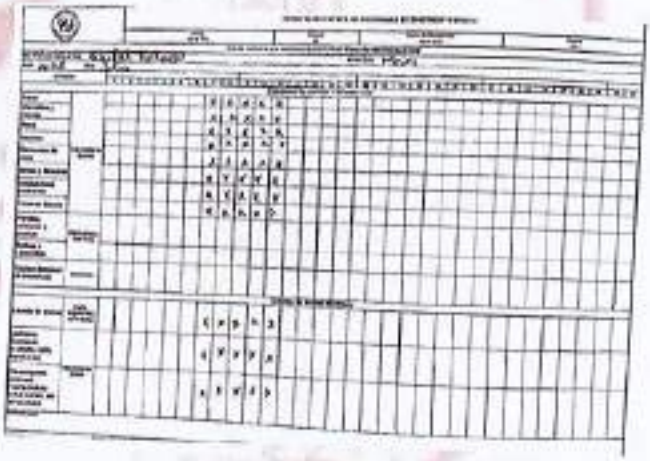
SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO









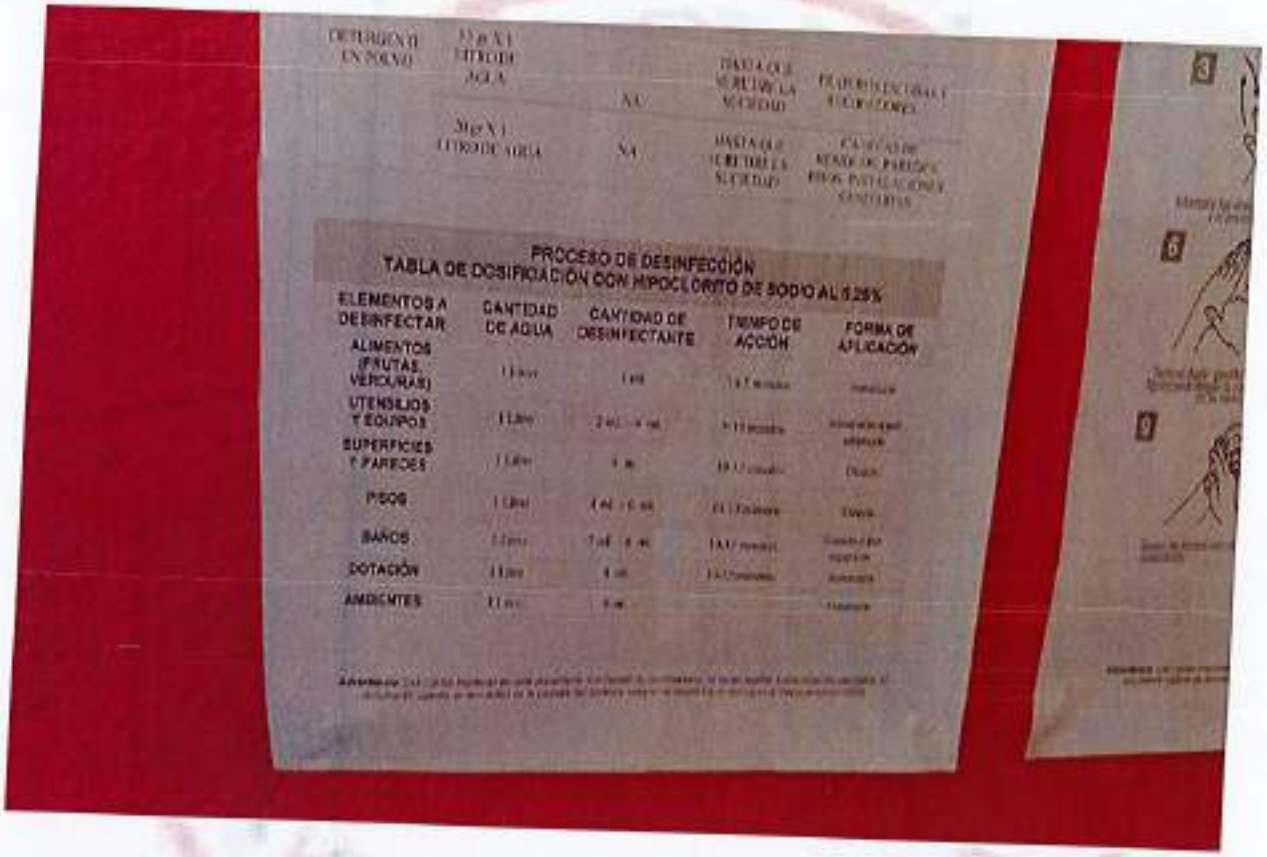


MANI

IE JESUS BERNAL PINZON

SEDE LA ARMENIA

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS



PROCESO DE DESINFECCIÓN
TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%

ELEMENTOS A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS)				
UTENSILIOS Y EQUIPOS				
SUPERFICIES Y PAREDES				
PISOS				
BAÑOS				
DOTACIÓN				
AMBIENTES				

EDUCACION Y CAPACITACIÓN - SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO



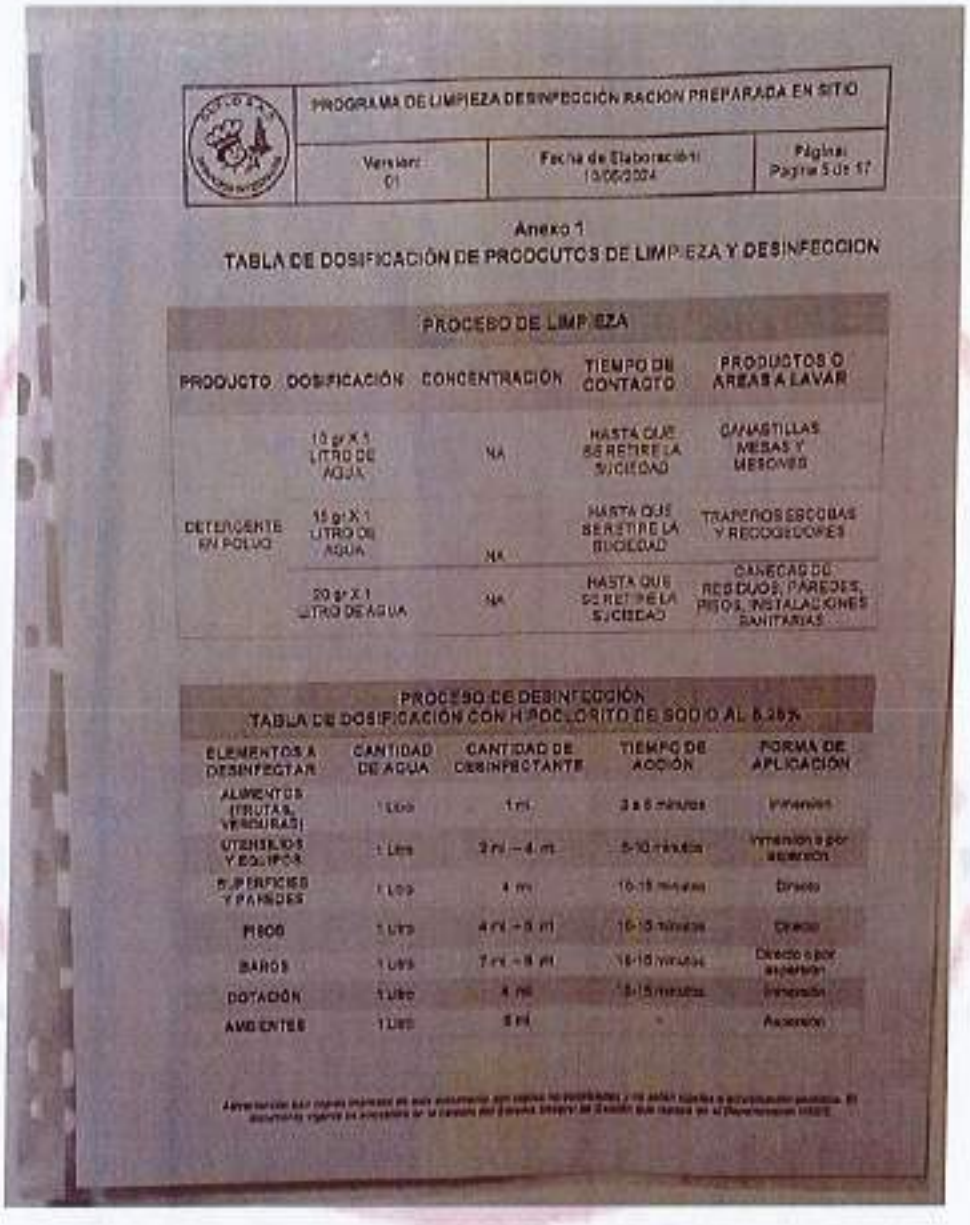
70347

MANI

IE JESUS BERNAL PINZON

SEDE LA CONSIGNA

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ÁREAS EQUIPOS Y UTENSILIOS



	PROGRAMA DE LIMPIEZA DESINFECCIÓN RACION PREPARADA EN SITIO		
	Version: 01	Fecha de Elaboración: 13/06/2024	Página: Pagina 5 de 17

Anexo 1

TABLA DE DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

PROCESO DE LIMPIEZA

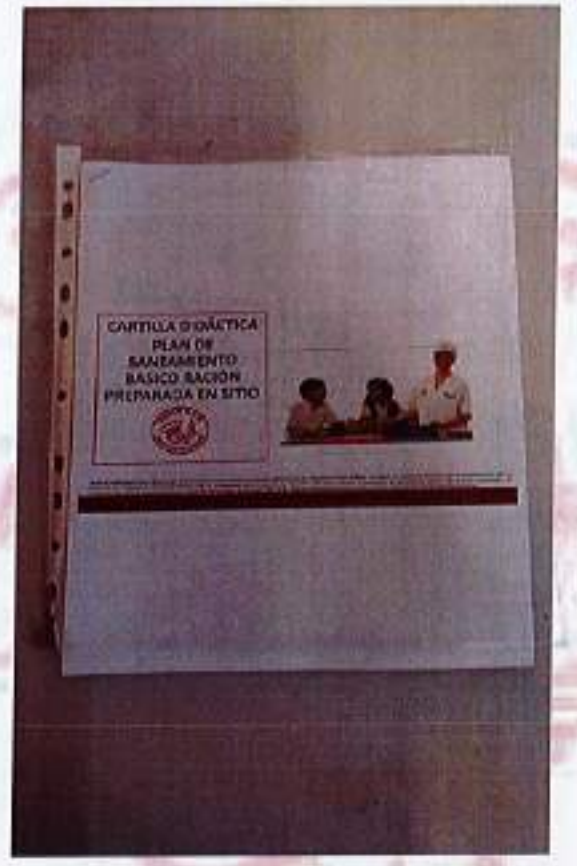
PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	CONCENTRACIÓN	TIEMPO DE CONTACTO	PRODUCTOS O AREAS A LAVAR
DETERGENTE EN POLVO	10 gr X 1 LITRO DE AGUA	NA	HASTA QUE SE RETIRE LA SUCIEDAD	CANASTILLAS MESAS Y MESONES
	15 gr X 1 LITRO DE AGUA	NA	HASTA QUE SE RETIRE LA SUCIEDAD	TRAPEROS ESCOBAS Y RECOGEDORES
	20 gr X 1 LITRO DE AGUA	NA	HASTA QUE SE RETIRE LA SUCIEDAD	CANECAS DE RESIDUOS, PAREDES, PISOS, INSTALACIONES SANITARIAS

PROCESO DE DESINFECCIÓN

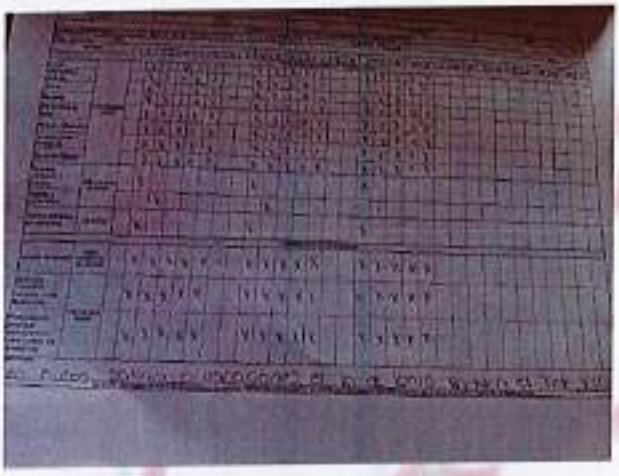
TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%

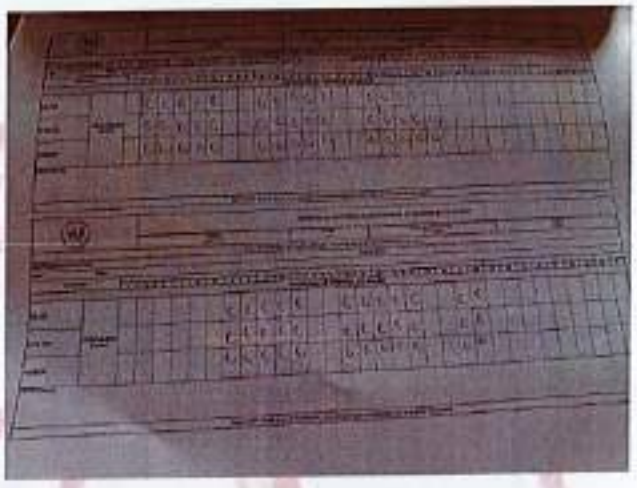
ELEMENTOS A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS)	1 Litro	1 ml	3 a 5 minutos	Inmersión
UTENSILIOS Y EQUIPOS	1 Litro	3 ml – 4 ml	5-10 minutos	Inmersión o por aspersión
SUPERFICIES Y PAREDES	1 Litro	4 ml	10-15 minutos	Directo
PISOS	1 Litro	4 ml – 5 ml	10-15 minutos	Directo
BAÑOS	1 Litro	7 ml – 8 ml	10-15 minutos	Directo o por aspersión
DOTACIÓN	1 Litro	4 ml	5-15 minutos	Inmersión
AMBIENTES	1 Litro	5 ml	-	Aspersión

EDUCACION Y CAPACITACIÓN - SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO

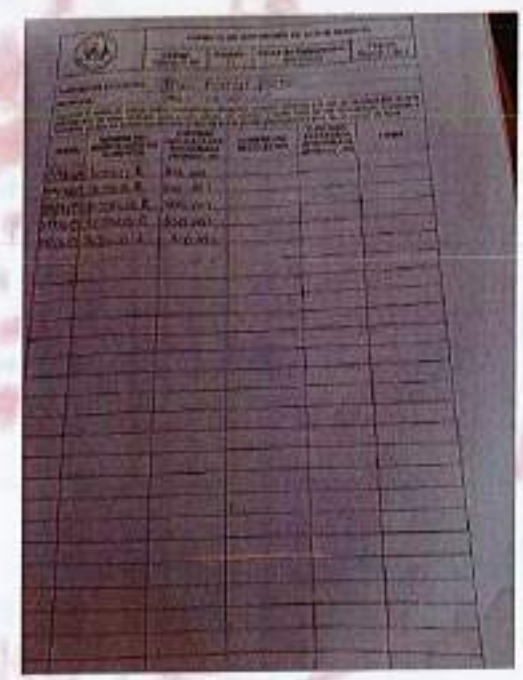












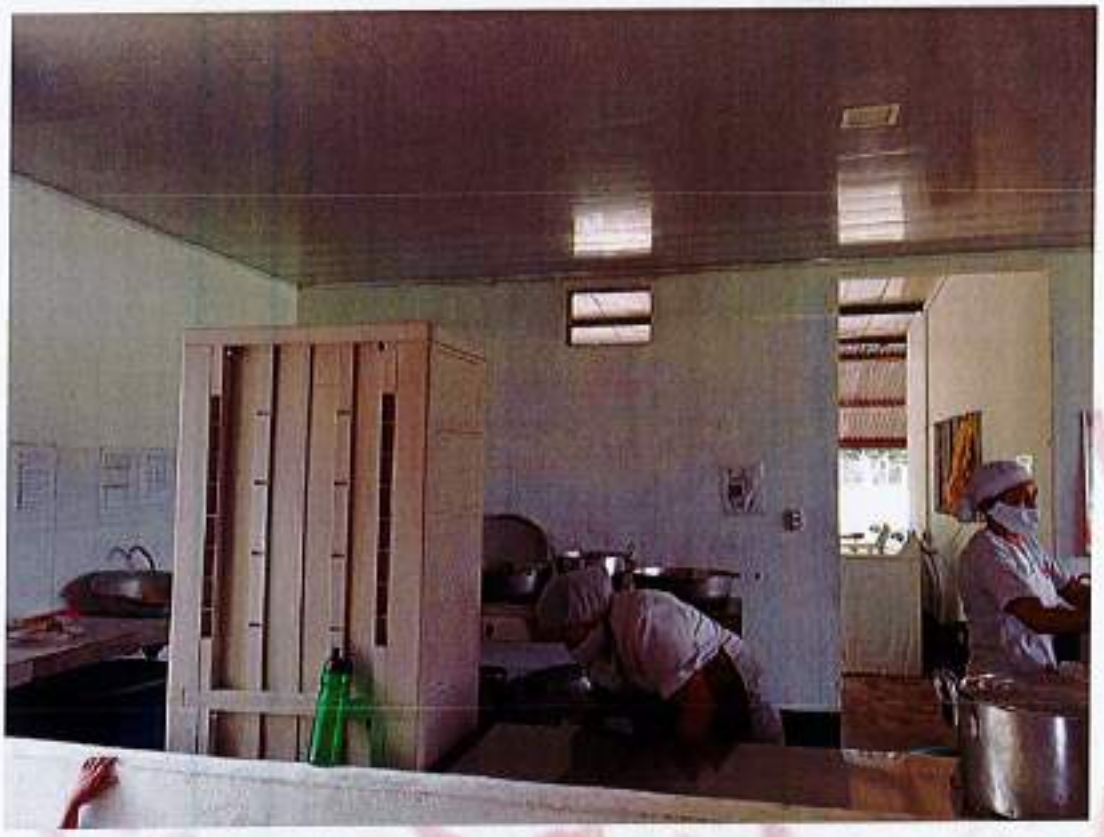
PAZ DE ARIPORO

IE SAN JUAN DE LOS LLANOS

SEDE PRINCIPAL

LOCALIZACION Y DISEÑO

(AREA POR FUERA DEL PRESUPUESTO)





PAZ DE ARIPORO

IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE-ITENCA

SEDE PRINCIPAL

LOCALIZACION Y DISEÑO









TECHO ILUMINACION Y VENTILACION



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS







PAZ DE ARIPORO

IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO

SEDE PRINCIPAL

LOCALIZACION Y DISEÑO





PAZ DE ARIPORO

IE SIMON BOLIVAR

SEDE PRINCIPAL

LOCALIZACION Y DISEÑO













TECHOS ILUMINACION Y VENTILACION







CONTROL DE MATERIAS PRIMAS





Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Notificación acta- visita a bodega

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 9 de julio de 2025, 10:00
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>

Buen dia,

Por medio de la presente me permito enviar reporte de las visitas técnicas realizadas por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Departamento de Casanare. Fecha 03 al 04 de julio de 2025 .

Para su conocimiento y fines pertinentes.

OFICIO INTER-PAE-DUFLO-139-2025.pdf
6770K

96

70364

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 09 de julio de 2025
OFICIO INTER-PAE-DUFLO-139-2025

Señor
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
R/L DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 03335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES NEDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar el reporte de la visita realizada por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025.

No.	FECHAS	VERIFICACION TÉCNICA DE SMC	PORCENTAJE	CONCEPTO
1	03/07/2025 al 04/07/2025	✓FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI - RACION PREPARADA EN SITIO ✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RPS ✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RI	98.3	Muy bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en 10 folios.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1103 de 2025

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Robinson Garcia			Cargo:	Coord. Operativo
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadpaecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	3 y 4 Julio del 2025			Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora Inicio:	8:00 a. m.	Hora terminación:	8:30 p. m.	Número de servicios:	X		X	14445

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	0	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.	1			

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	1
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A			

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
31	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	34	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
35	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
37	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e Inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
38	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	39	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
44	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

Nº.	Variables	Calificación	Nº.	Variables	Calificación
50	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	51	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
52	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

Nº.	Variables	Calificación	Nº.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	59	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	61	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO			Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
60	61	98.3%		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita por parte de Interventoria a las instalaciones de la bodega del operador Duflo Servicios Integrales SAS con el fin de verificar las condiciones de calidad durante las etapas de recepción, cargue y despacho de materias primas, correspondiente a la modalidad RPS y R.I. Durante la visita se evidencia lo siguiente:Intercambio R.I. semana 1 (menú 1 al 5); menú 1 (galleta vainilla por mogolla miel); menú 2 (ponque cubierto con chocolate por ponque blanco); menú 5 (leche saborizada de vainilla UHT por leche saborizada de fresa UHT). Intercambios RPS semana 1 (menú 1 al 5); menú 3 (platáno maduro por papa común). Los anteriores intercambios cuentan con autorización por parte de Interventoria. Se evidencia tomate de guiso de tamaño pequeño y estado de madurez - verde, se sugiere realizar estandarización correspondiente. Mejorar la calidad de la zanahoria para garantizar su frescura y textura al momento del almacenamiento y transporte desde bodega.. Item 13: El marco de la puerta del cuarto frio presenta deterioro, y desprendimiento de pintura. Se requiere el respectivo mantenimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
	Robin Garcia
Nombre: Nikol Vargas	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1057574984	Documento: 1098736512
Cargo: Profesional de Apoyo interventoria	Cargo: Coord. op.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Luz Stella Carraro	Nombre:
Documento: 23770291	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo interventoria	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 0 3 0 7 2 0 2 5 Operador: OURLO S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5509/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE FRESA MELOCOTÓN UHT	14-05-25	11082025	YM168	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
AVENA UHT	17-05-25	14-08-25	AV174	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE FRESA UHT	15-06-25	12082025	YF187	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LECHE ENTERA UHT	15-06-25	12082025	LE184	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LECHE SABORIZADA DE VAINILLA	17-05-25	14/8/2025	LV173	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	-	15-08-2025	250613	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
CHEESECAKE	-	21-07-2025	250613	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
MANTECADA	-	19-07-2025	250613	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA VAINILLA	-	30-07-25	01 07 25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA CHIPS CHOCOLATE		30-07-25	01 07 25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
MANÍ	-	29-05-2026	29 05 25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE FRESA MELOCOTÓN UHT	14-05-25	11082025	YM168	C	C		C		C	
AVENA UHT	17-05-25	14-08-25	AV174	C	C		C		C	
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE FRESA UHT	15-06-25	12082025	YF187	C	C		C		C	
LECHE ENTERA UHT	15-06-25	12082025	LE184	C	C		C		C	
LECHE SABORIZADA DE VAINILLA	17-05-25	14/8/2025	LV173	C	C		C		C	
PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	-	15-08-2025	250613	C	C		C		C	
CHEESECAKE	-	21-07-2025	250613	C	C		C		C	
MANTECADA	-	19-07-2025	250613	C	C		C		C	
GALLETA VAINILLA	-	30-07-25	01 07 25	C	C		C		C	
GALLETA CHIPS CHOCOLATE		30-07-25	01 07 25	C	C		C		C	
MANÍ	-	29-05-2026	29 05 25	C	C		C		C	

Observaciones:
Se realizan los siguientes intercambios: menú 1, Derivado del cereal: Mogolla miel por galleta de vainilla; Menu 3, Tajada ponque blanco por ponque cubierto de chocolate
Menú 5: bebida lactea, Leche Saborizada de fresa por leche saborizada de vainilla.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Geraldine Ramirez González	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1057587328	Documento: 1.098.736.512
Cargo: Profesional Interventoria.	Cargo: Coordinador operativo del Operador

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 10370

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 03/07/2025 | Contrato de prestación de servicios No. 0087/25 | Tipo de Complemento: Jornada Mañana X | Jornada Tarde | Hora de inicio: 8:00 a. m. | Hora de terminación: 8:00 p. m.

Operador: DIUFLO S.A.S | No Servicios 272

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Ok	Temp. (0-4°C) (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ok	Temp. (0-4°C) (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ok	Temp. (0-4°C) (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ok	Temp. (0-4°C) (±2)	Cumplimiento (C/NC)
3/07/2025	bebida láctea a base de yogurt sabor Melocotón	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	11/08/2025	YM168	N.A	C	C	C	C	C	200	220	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	bebida láctea a base de yogurt sabor a Fresa	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	12/09/2025	YF187	N.A	C	C	C	C	C	200	218	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Leche saborizada sabor a vainilla	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	14/09/25	LV173	N.A	C	C	C	C	C	200	219	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Bebida con leche Entera y Avena	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	14/08/25	AV174	N.A	C	C	C	C	C	200	220	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Leche Entera	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	12/09/2025	LE184	N.A	C	C	C	C	C	200	216	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Ponque cubierto de chocolate	TOLIBOY	PRODUCTOS COMESTIBLES DE TOLIBOY	TOLIBOY	15/08/25	250613	N.A	C	C	C	C	C	40	51	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Mantecada	TOLIBOY	PRODUCTOS COMESTIBLES DE TOLIBOY	TOLIBOY	18/07/25	250613	N.A	C	C	C	C	C	40	44	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Cheesecake	TOLIBOY	PRODUCTOS COMESTIBLES DE TOLIBOY	TOLIBOY	21/07/25	250613	N.A	C	C	C	C	C	40	42	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Galleta de Vainilla	DE LA HUERTA	DE LA HUERTA	DE LA HUERTA	30-07-25	1/07/2025	N.A	C	C	C	C	C	40	50	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Galleta chips cubierta de chocolate	DE LA HUERTA	DE LA HUERTA	DE LA HUERTA	30-07-25	1/07/2025	N.A	C	C	C	C	C	40	48	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Mandarina	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	N.A	N.A	N.A	C	C	C	C	C	130	143	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Durazno	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	N.A	N.A	N.A	C	C	C	C	C	130	141	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Banano	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	N.A	N.A	N.A	C	C	C	C	C	158	243	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3/07/2025	Pera	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	N.A	N.A	N.A	C	C	C	C	C	130	133	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
																/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

Observaciones características organolépticas: Se observa productos y frutas en buenas condiciones de calidad y cumplen con las características organolépticas.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: los componentes verificados cumplen con los gramajes establecidos en la minuta patrón

Alimentos Aprender

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: NATALY MARCELA DAZA BUSTOS ROMERO	Nombre: ROBINSON GARCIA
Documento: 1.118.554.617	Documento: 1.098.736.512
Cargo: Profesional de apoyo de interventoría	Cargo: Coordinador Operativo del Operador

Educación

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA 10371

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		TOTAL SERVICIOS	272
Fecha de la visita:	0 3 0 7 2 5	OPERADOR	DUFLO	

	PRODUCTO											
numero	BANANO	MANZANA	PERA	DURAZNO	PONQUE CUB CHOCOLATE	CHEESECAKE	MANTECADA	GALLETA CHIPS	GALLETA SABOR A VAINILLA	MANI		
1	272	143	130	152	48	41	41	48	50	27		
2	314	148	137	157	48	41	47	50	45	27		
3	277	148	140	133	45	41	49	51	51	27		
4	342	152	131	150	48	41	44	50	46	27		
5	282	137	141	148	49	40	45	50	49	27		
6	222	147	131	134	47	41	45	46	47	26		
7	286	154	141	182	48	40	47	49	50	27		
8	234	144	133	160	46	40	47	49	46	27		
9	316	143	132	140	47	40	45	49	51	27		
10	212	135	136	167	47	42	45	49	51	27		
11	238	155	132	151	47	40	47	50	50	27		
12	235	149	138	136	47	43	44	49	46	27		
13	203	151	141	157	47	40	43	52	48	27		
14	192	150	131	154	48	41	45	47	46	26		
15	209	145	133	141	51	40	44	49	50	26		
16	323	136	132	148	48	40	47	51	45	26		
17	244	140	134	147	48	41	47	50	51	26		
18	249	138	135	143	45	40	46	48	51	26		
19	318	158	141	128	50	40	46	48	50	27		
20	272	153	141	120	47	41	43	49	50	26		
21	291	143	134	154	46	42	46	47	52	27		
22	252	143	140	165	50	41	43	49	50	26		
23	321	148	132	139	48	44	47	48	51	27		
24	206	152	140	130	50	46	43	47	50	26		
25	233	153	138	145	49	45	46	50	46	26		
26	222	148	127	136	49	46	46	47	46	25		
27	242	156	140	180	49	44	43	47	50	26		
28	263	149	140	128	48	46	44	51	52	27		
29	222	154	130	140	50	44	46	47	51	26		
30	236	159	141	163	47	40	44	51	50	27		

31	344	155	137	136	47	47	43	51	46	26		10372
32	336	139	136	150	47	40	45	47	45	28		
33	254	150	134	152	48	40	46	50	50	26		
34	231	155	131	127	49	47	45	50	47	26		
35	283	150	122	141	49	45	42	49	47	28		
36	350	152	141	151	48	44	44	50	47	26		
37	247	151	142	124	50	44	42	44	47	25		
38	340	141	127	151	49	40	44	46	46	27		
39	330	142	140	149	48	45	43	50	48	26		
40	190	158	137	134	45	42	45	49	52	27		
41	269	124	143	134	48	40	44	51	47	26		
42	316	128	132	158	48	41	43	49	51	27		
43	338	145	137	129	47	41	44	49	46	25		
44	279	147	129	173	44	44	43	48	51	27		
45	319	149	135	144	51	40	43	48	50	26		
46	232	153	143	134	45	40	44	47	50	27		
47	264	130	130	132	48	45	44	52	49	25		
48	223	140	138	139	46	40	45	51	51	27		
49	203	142	133	135	48	40	45	50	51	27		
50	293	135	138	131	51	40	40	51	48	26		
51	312	151	139	147	45	40	45	52	52	26		
52	227	149	142	137	46	40	48	47	50	25		
53	315	147	128	169	47	41	40	48	50	26		
54	236	144	130	140	47	47	41	49	49	25		
[illegible]	268	146	135	145	48	42	45	49	49	26		
[illegible]	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE						
Fecha de la visita:	0 4 0 7 2 0 2 5	MUNICIPIO DESPACHADO:	TAURAMENA RUTA 19	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador:	Dulfo Servicios Integrales S.A.S	No Servicios	1673				X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 07 al 11 de Mes de Julio de 2025
	Menú #1 al Menú #5	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de almacenaje)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo alegre	1522SFCAV	6/06/2026	500 ml	Ambiente	143	143	0	C	C	C	C
Arroz	Blanquita	0625M1Z2	26/06/2026	500 g	Ambiente	466	466	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Su Despensa	99192406	24/06/2026	250g	Ambiente	51	51	0	C	C	C	C
Azúcar blanco	Su Despensa	91710107	1/07/2026	500g	Ambiente	77	77	0	C	C	C	C
Leche entera en polvo	Colmoloc	10625	1/06/2026	380g	Ambiente	97	97	0	C	C	C	C
Almidon de Maiz	Su Despensa	21538	nov-26	90g	Ambiente	123	123	0	C	C	C	C
Frijol	Su Despensa	17050306	3/06/2026	500g	Ambiente	53	53	0	C	C	C	C
Pasta fideos	Su Despensa	50651	17/06/2026	250g	Ambiente	46	46	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	50610/23111	N.D	500g	Ambiente	39	39	0	C	C	C	C
Achiote seco	La Monica	06 04	20/06/2027	30g	Ambiente	20	20	0	C	C	C	C
Mayonesa con sal	Bary	810025	10/01/2026	110g	Ambiente	53	53	0	C	C	C	C
Panela	Megapanela FSR	2/06/2025	2/10/2025	450g	Ambiente	54	54	0	C	C	C	C
Harina Blanca	La Nieve	150425	25/04/2026	500g	Ambiente	70	70	0	C	C	C	C
Lenteja	Su Despensa	99712106	jun-26	500g	Ambiente	53	53	0	C	C	C	C
Crema de Leche	Latti	513925365	10/09/2025	200g	Ambiente	34	34	0	C	C	C	C
Ajo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	1,62	1,62	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	122,24	122,24	0	C	C	C	C
Cebolla larga	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	45,79	45,79	0	C	C	C	C
Papa común	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	152,41	152,41	0	C	C	C	C
Pimenton rojo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	16,66	16,66	0	C	C	C	C
Plátano hartón	Harold Jimenez	N.A	N.A	Kg	Ambiente	461,18	461,18	0	C	C	C	C

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Habichuela	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	26,7	26,7	0	C	C	C	C
Repollo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	119,48	119,48	0	C	C	C	C
Tomate	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	155,77	155,77	0	C	C	C	C
Zanahoria	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	102,43	102,43	0	C	C	C	C
Guayaba	Harold Jimenez	N.A	N.A	Kg	Ambiente	94,96	94,96	0	C	C	C	C
Limón	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	47,23	47,23	0	C	C	C	C
Lulo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	118,7	118,7	0	C	C	C	C
Mango Comun	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	26,02	26,02	0	C	C	C	C
Manzano comun	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	10,59	10,59	0	C	C	C	C
Maracuya	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	223,16	223,16	0	C	C	C	C
Pina	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	175,41	175,41	0	C	C	C	C
Carne molida	frigocarnes	250612	23/10/2025	Kg	N.O	79,5kg	79,5kg	0	C	C	C	C
Carne de res para guisar magra	frigocarnes	240607	22/10/2025	Kg	N.O	79,5kg	79,5kg	0	C	C	C	C
Huevo de gallina	Reinaldo Ruiz	1/07/2025	20/07/2025	Unidades	Ambiente	1187	1187	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Listo el pollo	10062503	7/12/2025	500g	N.O	141,46	141,46	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	1/07/2025	20/08/2025	125g	N.O	84	84	0	C	C	C	C
Queso	Llano lacteos	0307251	11/08/2025	500g	N.O	19,92	19,92	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones :

Se verifica despacho de materia prima, correspondiente a la semana 1 (menú 1 al 5) para Ración preparada en sitio, con destino hacia el municipio de Tauramena. Se evidencia el siguiente intercambio: papa común por plátano maduro, el cual corresponde al menú # 3.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Parrero	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 23770291	Documento: 1098736517
Cargo: SUPCN. INTER-PAE	Cargo: Coord. OP.

Yopal, Casanare, 16 de julio de 2025

DPC- 108

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA
Interventora
Contrato de prestación de servicio 087 De 2025
Ciudad

REF: RESPUESTA OFICIOS INTER-PAE-DUFLO-139-2025 NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Cordial saludo.

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicio Nº 087 de 2025, que tiene por objeto: "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito dar respuesta a la visita realizada por el equipo interventor del PAE a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar en el departamento de Casanare que opera DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS.

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Nit. 891.856.718 -6

ANEXO 1. MANTENIMIENTO PINTURA

BODEGA DE ALMACENAMIENTO





Foto 1 y 2. Instalación lámina y pintura en cuarto frio.

10377

Educación	PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1161 DE 2021

REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

I. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	CORAL SERVICIOS ALIMENTARIOS S.A.S.	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°	0067-2025
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	01 - 04 JULIO		

II. CONTENIDO PLAN DE MEJORA

							CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA			SEGUIMIENTO INTERVENTORIA			
											Valoración		
FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora	Responsable(s)	Plazo de ejecución	Fecha de Verificación	Cumple	No cumple	ESTADO
03-04 JULIO/2025	Pajarl	Biologia	Central	P.P.D- B.I	13. Las particiones superiores no absorben ruidos molestos y de ambiente amplio, donde se sirven. Si hay dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	Durante el recorrido de la visita se evidencio que el personal manipulador no porta el uniforme completo correspondiente.	Se realiza la socialización de este hallazgo y posteriormente se da inicio de la jornada del cuarto frio.	DILFO MENDOZA INFANTES	03/07/2025				

90

10548

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Resultados de pruebas microbiológicas

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 9 de julio de 2025, 9:50
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>

Cordial saludo,

Me permito notificar los resultados de las pruebas microbiológicas que requieren acción de mejora y/o medidas de intervención **inmediata** por parte del operador DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-138-2025.pdf
2120K

91

10379

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 09 de julio de 2025

OFICIO No. INTER-PAE-DUFLO-138-2025

Doctor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
La Ciudad

REF.: INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALAIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** me permito informar los resultados de la muestras microbiológicas realizadas por el equipo interventor cuyo resultado, , se encuentran fuera de los limites admisibles según norma Resolución 1407 de 2022 y resolución 2115 de 2007 del ministerio de protección social.

ITEM	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MUESTRA
1	11/06/2025	Paz de Ariporo	Técnico empresarial del norte de Casanare	Técnico empresarial del norte de Casanare	Ensalada de repollo con tomate
2					*Manos manipulador

*Observación: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros de manos de manipulador y superficie. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Dado que Los resultados de las pruebas microbiológicas son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Se anexa informe de resultados analizados por el laboratorio INGELABS LABORATORIOS. *Anexo:2 folios*

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1103 de 2025

70380

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR149-25
FECHA DE EMISION	26/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	553-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	11/06/2025	HORA	3:46 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	12/06/2025 al 26/06/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo, Casanare			LUGAR DE TOMA	Sede INTENCA		
FECHA DE MUESTREO	11/06/2025	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	19°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo, tomate con limón		
FECHA PRODUCCION	11/06/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área-cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	40	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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 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

93

70387

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR149-25
FECHA DE EMISION	26/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	557-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	11/06/2025	HORA 3:46 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	12/06/2025 al 26/06/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo, Casanare		LUGAR DE TOMA	Sede INTENCA	
FECHA DE MUESTREO	11/06/2025 HORA 12:18 pm		TEMPERATURA DE TOMA	NR CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador		CLASE	Maria Achagua	
FECHA PRODUCCION	11/06/2025 LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	7	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003 ISO 18953:2004
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.

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 VERGARA
Coordinadora de Laboratorio

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

94

10382

Yopal, 16 de Julio de 2025

DPC – 107

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CONTRATO 087 DE 2025

REFERENCIA: Respuesta a oficio INTER- PAE-DUFLO-138-2025 INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios cuyo objeto es: "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones adquiridas en el contrato No 087 del 2025: de conformidad a oficio INTER- PAE-DUFLO-138-2025, me permito informar las acciones de mejora realizadas por el operador, en la Institución educativa Técnico Empresarial del Norte del Casanare sede Técnico Empresarial del Norte del Casanare del municipio de Paz de Ariporo, conforme a notificación enviada por la interventoría con los resultados de las pruebas microbiológicas realizadas en la unidad aplicativa en mención, cuyo resultado, se encontró fuera de los límites admisibles según norma Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección social en muestras "***ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE***", "***MANOS DE MANIPULADOR***", las cuales se relacionan a continuación:

Se despliaza personal profesional del operador hacía la institución educativa para realizar refuerzo al personal manipulador de alimentos del programa de capacitación continuada del PAE aprobado en la fase preoperativa en los siguientes temas:

1. Capacitación en plan de saneamiento.
2. Lavado de manos.
3. Buenas prácticas de manipulación BPM.

Como soporte de las actividades realizadas se anexan al presente oficio el registro fotográfico y formato de capacitación del personal manipulador, (anexos 2)

Agradezco su atención.

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Nit. 891.856.718 -6

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO

Capacitación Refuerzo programa de Limpieza y Desinfección, Dosificación, lavado de manos. En la **IE Técnico Empresarial del Norte del Casanare sede Técnico empresarial del norte del Casanare** del Municipio de Paz de Ariporo.



Foto 1: Limpieza y desinfección de frutas y verduras.



Foto 2: Lavado de manos.

ANEXO 2 ACTA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

			FORMATO DE ASISTENCIA	CÓDIGO: FC-01-PA-01	
				VERSIÓN: 01-10-2020	
FECHA Y MUNICIPIO: 14/09/23 Paz de Ariporo					
CAPACITADOR:	TEMA: Capacitación plan de saneamiento, lavado de manos Buenas prácticas de manipulación BPM				
	NOMBRES	APELLIDOS	CEDULA	CEL O DE CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1	Jackeline	Reyes Alvarez.	68305364	3123272665	Jackeline Reyes
2	MARTHA	CORDOBA ortiz	1118537233	3232390449	MARTHA CORDOBA
3	Maria del Carmen	Zchagua B.	25994534	3103071996	Maria del Carmen B.
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
OBSERVACIONES					

70384

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Relación de novedades presentadas frente a la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) – 09 de julio de 2025.

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de julio de 2025, 15:39
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>

Me permito, relacionar las novedades presentadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante el día 09 de julio de 2025, las cuales fueron trasladadas de manera inmediata al operador DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S. por el medio más expedito, a través de la aplicación WhatsApp, en atención a la necesidad de asegurar una respuesta oportuna y conforme a los canales informales pero efectivos establecidos para el seguimiento y control operativo del programa.

INTER-PAE-DUFLO-141-2025.pdf
328K

97