7995

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

LISTA DE CHEQUEO PARA LAS LIBERACIONES DE LA SEMANA DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19957

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19958

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL			ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA			
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA: Programa de Alimentacion Escolar. HORA: 11am FECHA: 14 / 11 / 2025

CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander. FUNCIONARIO INTERVENTOR: Miguel Angel Reatiga

SITIO DE REVISIÓN: Bodega Piedecuesta. MUNICIPIO/DEPTO: Piedecuesta

NOMBRE DEL RESPONSABLE: Eduardo Peñaranda DIRECCION: Cra 6 # 3-50

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian estibas blancas sucias.
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	24	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	96.00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Se evidenciaron estibas blancas sucias en el area de alistamiento.

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :		FIRMA :	
NOMBRE :	Miguel Angel Reatiga H.	NOMBRE:	Eduardo Peñaranda

19939

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19960

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO: PA-F-039	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 27/02/2023 — PAGINA: 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA: Programa de Alimentación Escolar – PAE — HORA: 3:00PM — FECHA: 14/11/2025

CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander — FUNCIONARIO INTERVENTOR: Hernán Devia Cogollo

SITIO DE REVISIÓN: Bodega Socorro — MUNICIPIO/DEPTO: Socorro/Santander

NOMBRE DEL RESPONSABLE: Gregory Antonio Lemos Urdaneta — DIRECCION: Carrera 14 #19-45

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	0	Se evidencian manipuladores que no usan correctamente el tapa bocas
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian canastillas sucias
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	23	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	92,00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoria:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA:		FIRMA:	1236946
NOMBRE:	Hernán Devia Cogollo	NOMBRE:	Gregory Lemos

19961

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19962

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA: PAE Santander		HORA: 11:00	FECHA: 14-11-2025
CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander		FUNCIONARIO INTERVENTOR: Alexsa Quintero	
SITIO DE REVISIÓN: Bodega de Barbosa		MUNICIPIO/DEPTO: Barbosa	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Jorol Yesith Molina		DIRECCION: Km 4 via Barbosa - Bucaramanga	

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	0	se evidencian cajas con magulladuras y deformaciones en su estructura
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	24	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	96.00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :	Alexsa Quintero	FIRMA :	
NOMBRE :	Alexsa Quintero Rincón	NOMBRE:	Jorol Yesith Molina Velandia.

79963

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°42 – INFORME MENSUAL CUMPLIMIENTO OBLIGACIÓN N°16

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pág. 1

INFORME TÉCNICO DE LIBERACIÓN A LA TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN CADA UNA DE LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DEL OPERADOR CONSORCIO 82-M SANTANDER

Dando cumplimiento a la OBLIGACION TECNICA, numeral 16, "De conformidad con los formatos aplicados por la interventoría durante las liberaciones a la totalidad de los productos de la modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada en cada una de las bodegas, se deberá presentar un informe mensual con el análisis, acciones de mejora y las conclusiones respectivas firmado por el representante legal.", el Consorcio As Santander 2026, da a conocer el seguimiento mensual de la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Departamento del Santander, para el periodo del 17/10/2025 al 16/11/2025:

Se realiza una descripción de las liberaciones de materia prima realizadas por parte del equipo de profesional de interventoría a las bodegas de operación del consorcio 82-M Santander, ubicadas en Piedecuesta (Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina), Socorro (Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo), Barbosa (Km 4 vía Barbosa – Bucaramanga vereda Santa Rosa Lote 6) y Capitanejo (carrera 4 # 7 – 102).

Tabla N° 1. Visitas Liberación de Productos modalidad RI y RPS.

BODEGAS		
PERIODO DEL 17 DE OCTUBRE AL 16 DE NOVIEMBRE		
FECHA	MUNICIPIO	OBJETIVO
22 al 24/10/2025	Piedecuesta	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 27 al 31 de octubre de 2025, para la modalidad RI
22 al 24/10/2025	Piedecuesta	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 27 al 31 de octubre de 2025, para la modalidad RPS
23 y 24/10/2025	Socorro	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 27 al 31 de octubre de 2025, para la modalidad RI
23 y 24/10/2025	Barbosa	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 27 al 31 de octubre de 2025, para la modalidad RI
22 al 25/10/2025	Socorro	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 27 al 31 de octubre de 2025, para la modalidad RPS
22 al 25/10/2025	Barbosa	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 27 al 31 de octubre de 2025, para la modalidad RPS
23 y 24/10/2025	Capitanejo	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 27 al 31 de octubre de 2025, para la modalidad RPS
29 al 31/10/2025	Piedecuesta	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 4 al 7 de noviembre de 2025, para la modalidad RI
29 al 31/10/2025	Piedecuesta	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 4 al 7 de noviembre de 2025, para la modalidad RPS
29 al 31/10/2025	Socorro	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 4 al 7 de noviembre de 2025, para la modalidad RI
30 y 31/10/2025	Barbosa	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 4 al 7 de noviembre de 2025, para la modalidad RI
29/10 al 1/11/2025	Socorro	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 4 al 7 de noviembre de 2025, para la modalidad RPS
29 al 31/10/2025	Barbosa	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 4 al 7 de noviembre de 2025, para la modalidad RPS
30 y 31/10/2025	Capitanejo	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 4 al 7 de noviembre de 2025, para la modalidad RPS
5 al 7/11/2025	Piedecuesta	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad RI
5 al 8/11/2025	Piedecuesta	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad RPS
5 al 7/11/2025	Socorro	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad RI
6 al 8/11/2025	Barbosa	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad RI
6 al 7/11/2025	Socorro	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad RPS
6 al 8/11/2025	Barbosa	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad RPS

6 al 7/11/2025	Capitanejo	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad RPS
12 al 14/11/2025	Piedecuesta	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 18 al 21 de noviembre de 2025, para la modalidad RI
12 al 15/11/2025	Socorro	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 18 al 21 de noviembre de 2025, para la modalidad RI
12 al 15/11/2025	Barbosa	Realizar verificación y liberación de alimentos y víveres para la semana del 18 al 21 de noviembre de 2025, para la modalidad RI

Es importante aclarar que en la bodega del municipio de Capitanejo para la semana del 18 al 21 de noviembre no se realiza el proceso de liberación de productos. La liberación correspondiente a esta bodega se efectuó previamente en la bodega de Piedecuesta, desde donde los productos fueron verificados y habilitados conforme a la Resolución 335 de 2021. Posteriormente, dichos productos fueron trasladados a la bodega de Capitanejo, donde únicamente se efectuó su alistamiento y distribución hacia las sedes educativas asignadas a esta bodega.

CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO

Se realizó verificación de los productos que componen los diferentes menús aprobados para la entrega de alimentos en la modalidad de atención ración industrializada (RI) y ración preparada en sitio en el periodo comprendido entre el 17 de octubre al 16 de noviembre de 2025, se revisaron los siguientes menús:

- **Semana del 27 al 31 de octubre:** Se evidencio semana 1 correspondiente a los menús 1, 2, 3, 4 y menú especial 1.
- **Semana del 4 al 7 de noviembre:** Se evidencio semana 2 correspondiente a los 7, 8, 9 y 10.
- **Semana del 10 al 14 de noviembre:** Se evidencio semana 3 correspondiente a los menús 11, 12, 13, 14 y menú especial 2.
- **Semana del 18 al 21 de noviembre:** Se evidencio semana 4 correspondiente a los menús 17, 18, 19 y 20.

Una vez verificada la calidad de los productos almacenados, las condiciones higiénicas su almacenamiento en las bodegas de operación, se realizó la debida liberación de los productos registrando los siguientes datos en el formato de liberación (Nombre comercial, presentación del producto, N° del lote, F.V, registro sanitario, peso esperado y peso promedio.

A continuación, se describen los productos correspondientes para la modalidad de Ración industrializada:

- **MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA:**

  - **PRODUCTOS LACTEOS:** Durante la revisión de los productos lácteos se verifico que las unidades de la muestra se encontraran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, humedad y suciedad, del mismo modo se realizó una verificación y registro de rotulado y empaque de los productos evaluando los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

  - **CEREAL:** Se realizó verificación de los productos derivados de cereales se observó que los empaques primarios y secundarios de los productos panificados no presentaban roturas, así mismo se verifico sus características organolépticas (color, olor, apariencia, textura), las características del empaque su rotulado por producto el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario,

nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005.

- **AZUCARES – DULCES:** Se realizó verificación de los productos azucares – dulces, se observó que los empaques primarios y secundarios de los productos no presentaban roturas, así mismo se verifico sus características organolépticas (color, olor, apariencia, textura), las características del empaque su rotulado por producto el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005.

- **FRUTAS:** Cumplen con sus características organolépticas y características generales. Durante la revisión de los productos se observaron que estos productos cumplían con sus condiciones organolépticas, se realizó una verificación de las condiciones de las frutas y se seleccionan aquellas que no son conforme, del mismo modo se realiza una revisión de cada producto antes del cargue a las sedes educativas.

Cuadro N° 1. Ciclos de menús para la semana del 27 al 31 de octubre modalidad RI.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ ESPECIAL**
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN
DERIVADO DE CEREAL	BRAZO DE REINA	PONQUE DE AMAPOLA	MANTECADA, HORNEADA	PAN DE MAIZ	HOJALDRITAS
FRUTA	***MANZANA***	***MANDARINA***	***MANGO***	/	/
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	CHOCOLATINA	BOCADILLO DE GUAYABA
AGUA	/	/	/	/	AGUA ENVASADA

- MENU 4: Intercambio chocolatina por bocadillo combinado aplica para todas las zonas.
- MENU 5: intercambio hojaldritas por galleta combinada aplica para todas las zonas.

Tabla N° 2. Información Productos lácteos liberados el 22 al 25 de octubre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
BEBIDA LACTEA UAT (UHT), YOGURT SABOR A MELOCOTON Y FRESA	T- nutre	RSA-0009821-2020	YM318 YF317 YF330 YM320 YM329	29/DIC/25 19/DIC/25 31/DIC/25 31/DIC/25 31/DIC/25
AVENA UHT LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR TRADICIONAL Y CANELA	Algarra	RSA-0030319-2024	2052	29 01 26
LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA	Alquería	RSIAE02M54795	08 DIC 2025 10 DIC 2025	08 DIC 2025 10 DIC 2025

			09 DIC 2025	09 DIC 2025
AVENA UHT LARGA VIDA ENTERA CON SABOR NATURAL	La Mejor	RSA-0017457-2022	02	14/DIC/25

Tabla N° 3. Información Productos panificados liberados el 22 al 25 de octubre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
MUFFIN RED VELVET	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	NSA-005239-2018	17/10/25	05/11/25
PONQUE DE AMAPOLA	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	NSA-005239-2018	17/10/25	05/11/25
MANTECADA HORNEADA	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	NSA-005239-2018	18/10/25	06/11/25
PAN DE MAIZ	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS.	NSA-0011112-2021	18/10/2025	07/11/2025
GALLETA COMBINADA	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID SAS.	NSA-0011098-2021	294	21/11/25

Tabla N°4. Información Productos Azucares, Dulces y Snack liberados el 22 al 25 de octubre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
BOCADILLO COMBINADO	GRAN KACTUS	NSA-000573-2016	298-26	15 01 26
BOCADILLO DE GUAYABA	GRAN KACTUS	NSA-000573-2016	198-25 298-25	15 01 26 15 01 26

Cuadro N° 2. Ciclos de menús para la semana 4 al 7 de noviembre modalidad RI.

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	DIA FESTIVO	AVENA UAT - (UHT) CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE UAT (UHT) ENTERA
DERIVADO DE CEREAL		GALLETA ARCOIRIS	BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO	PAN SABOR A QUESO	GALLETA CUCA
FRUTA		MANDARINA	NARANJA	/	/
AZÚCARES Y DULCES		/	/	AREQUIPE	COCADA

- Menú 8: Intercambio Leche líquida saborizada por bebida de yogurt aplica para todas las zonas.

Tabla N° 5. Información Productos lácteos liberados el 29 al 31 de octubre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
BEBIDA LACTEA UAT (UHT), YOGURT SABOR A MELOCOTON Y FRESA	T- nutre	RSA-0009821-2020	YM329 YM320	31/DIC/25 31/DIC/25
AVENA UHT LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR TRADICIONAL Y CANELA	Algarra	RSA-0030319-2024	2138 2190	08 02 26 15 02 26
LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA	Alquería	RSIAE02M54795	15 DIC 2025	15 DIC 2025

			011/13 09 DIC 2025	13 NOV 2025 09 DIC 2025
AVENA UHT LARGA VIDA ENTERA CON SABOR NATURAL	La Mejor	RSA-0017457-2022	03 02	22/DIC/25 14/DIC/25
AVENA UAT – (UHT) CON LECHE ENTERA TRADICIONAL	NORLACTEOS	RSA-003256-2017	26011004	301225

Tabla N° 6. Información Productos panificados liberados el 29 al 31 de octubre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
GALLETA ARCOIRIS	La Molienda del pan	NSA-0011351-2021	25102025	24/11/2025
BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMI AMARGO	Centro de producción de alimentos buena siembra S.A.S.	NSA-0011115-2021	A48027	16/11/25
PAN SABOR A QUESO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	NSA-0011112-2021	25/10/2025	14/11/2025
GALLETA CUCA	La Molienda del pan	NSA-0011351-2021	24102025	23/11/2025

Tabla N°7. Información Productos Azucares, Dulces y Snack liberados el 29 al 31 de octubre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
AREQUIPE	Alimentos Ricolac S.A.S.	RSA-0031874-2024	25012 25011	22 ENE 26 29 NOV 25
COCADA	Alimentos Ricolac S.A.S.	RSA-0022073-2022	25057 25054	19 ENE 26 16 DIC 25

Cuadro N° 3. Ciclos de menús para la semana 10 al 14 de noviembre modalidad RI.

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ ESPECIAL
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT DE QUESO HORNEADO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	PAN SABOR A COCO	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE
FRUTA	MANGO	MANDARINA	NARANJA	/	MANZANA
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	MERENGUE CLÁSICO	/
AGUA	/	/	/	/	AGUA ENVASADA

Tabla N° 8. Información Productos lácteos liberados el 5 al 7 de noviembre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
BEBIDA LACTEA UAT (UHT), YOGURT SABOR A MELOCOTON Y FRESA	T- nutre	RSA-0009821-2020	YF341 YM329 YF330	17/ENE/26 31/DIC/25 31/DIC/25
AVENA UHT LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR TRADICIONAL Y CANELA	Algarra	RSA-0030319-2024	2244 2241	23 02 26 22 02 26

			2190 2080 1911	15 02 26 22 02 26 10 01 26
LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA	Alquería	RSIAE02M54795	22 DIC 2025	22 DIC 2025
AVENA UHT LARGA VIDA ENTERA CON SABOR NATURAL	La Mejor	RSA-0017457-2022	04 04	26/ENE/26 26/DIC/25
LECHE SABORIZADA UHT EN VARIEDAD VAINILLA	NORLACTEOS	RSA-003255-2017	31071002	050126
LECHE SABORIZADA UHT EN LA VARIEDAD FRESA	La Mejor	RSA-0022230-2022	01	04/ENE/26

Tabla N° 9. Información Productos panificados liberados el 5 al 7 de noviembre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
CROISSANT DE QUESO HORNEADO	Panificadora Santa Catalina SAS	NSA-002801-2025	258	20/11/2025
MUFFIN SABOR A VAINILLA	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	NSA-005239-2018	30/10/25	18/11/25
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	La Molienda del pan	NSA-0011351-2021	04112025	04/12/2025
PAN SABOR A COCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	NSA-0011112-2021	01/11/2025	21/11/2025
BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE	DEL CERRO	NSA-0020190-2025	331125	27/nov/2025
PAN CON SABOR A QUESO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	NSA-0011112-2021	06/11/2025	26/11/2025
BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	NSA-0011115-2021	A48006	26/11/25

Tabla N°10. Información Productos Azucares, Dulces y Snack liberados el 5 al 7 de noviembre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
MERENGUE CLASICO	Panificadora Santa Catalina SAS	NSA-0011969-2022	61 87	03/03/2026 31/01/2026
COCADA	Alimentos Ricolac S.A.S.	RSA-0022073-2022	25057 25054	19 ENE 26 16 DIC 25
BOCADILLO DE GUAYABA	GRAN KACTUS	NSA-000573-2016	298-25 198-25	15-01-26 15-01-26
BOCADILLO COMBINADO	GRAN KACTUS	NSA-000573-2016	298-26 290-25	15-01-26 15-05-26

Tabla N°11. Información Productos agua menú especial 2.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO

AGUA	System Water Jobs SAS	RSA-0035987-2025	1755	04/12/2026
AGUA	Agua Mineralizado Vita2	RSA-0036362-2025	17 10 25	17 DIC 25

Cuadro N° 4. Ciclos de menús para la semana 18 al 21 de noviembre modalidad RI.

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	FESTIVO	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS		AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UH ULTRA ALT TEMPERATURA LARGA VIDA CC LECHE ENTERA E LAS VARIEDADE NATURAL, CANEL VAINILLA, AREQUIPE
DERIVADO DE CEREAL		PAN ALMOJÁBANA	ROSCON CON BOCADILLO	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA PUNTO ROJO
FRUTA		MANGO	MANDARINA	/	/
AZÚCARES Y DULCES		/	/	GRANOLA CON COCO Y PASAS	LECHE CONDENSADA AZUCARADA

- Intercambio de granola con coco y pasas por bocadillo combinado aplica para todas las zonas.

Tabla N° 12. Información Productos lácteos liberados el 12 al 15 de noviembre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
BEBIDA LACTEA UAT (UHT), YOGURT SABOR A MELOCOTON Y FRESA	T- nutre	RSA-0009821-2020	YM346	24/ENE/26
AVENA UHT LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR TRADICIONAL	Algarra	RSA-0030319-2024	2342 2190 2298 2300	08 03 26 15 02 26 03 03 26 04 03 26
LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA	Alquería	RSIAE02M54795	22 DIC 2025 25 DIC 2025	22 DIC 2025 25 DIC 2025
LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	La Mejor	RSA-0008617-2019	10 05	16/ENE/26 11/ENE/26
AVENA UHT LARGA VIDA ENTERA CON SABOR NATURAL	La Mejor	RSA-0017457-2022	02 04	07/ENE/26 26/DIC/25
AVENA UAT – (UHT) CON LECHE ENTERA TRADICIONAL	NORLACTEOS	RSA-003256-2017	26011004	301225

Tabla N° 13. Información Productos panificados liberados el 12 al 15 de noviembre.

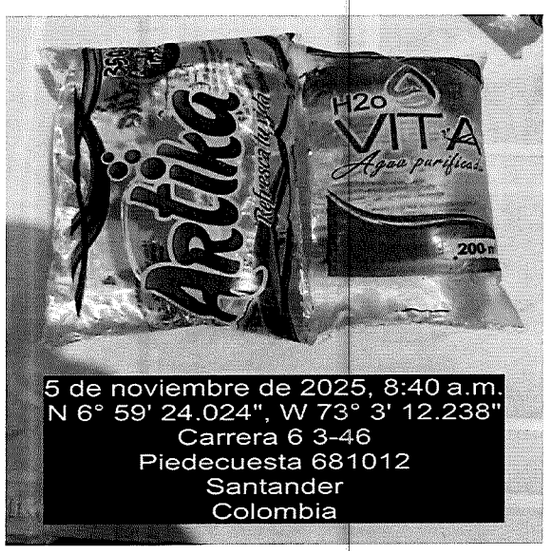
PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
PAN ALMOJABANA	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	NSA-0011112-2021	08/11/2025	28/11/2025
ROSCON CON BOCADILLO	Centro de producción de alimentos buena siembra S.A.S.	NSA-0008855-2020	11112025	01/12/2025

GALLETA RIZADA BLANCA	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	NSA-0011098-2021	265	08/12/2025
GALLETA PUNTO ROJO	La Molienda del pan	NSA-0011351-2021	10112025	10/12/2025

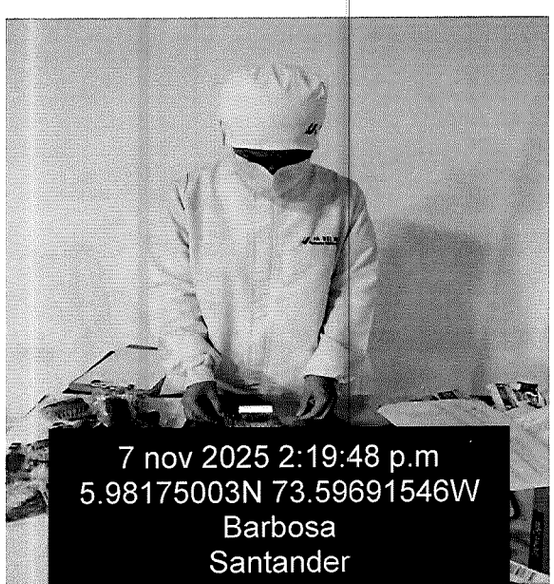
Tabla N°14. Información Productos Azucares, Dulces y Snack liberados el 12 al 15 de noviembre.

PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
BOCADILLO COMBINADO	GRAN KACTUS	NSA-000573-2016	198-25 290-25	15-01-26 15-05-26
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	Alimentos Ricolac S.A.S.	RSA-0035833-2025	25017	18 ENE 26

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL PROCESO DE LIBERACIÓN









- **MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO:**

Del mismo modo que fueron evaluados los productos para la atención de la se evaluaron las materias primas y productos utilizados en la preparación de los menús para la modalidad ración preparado en sitio (RPS).

Se verificaron y se procedió a su liberación los productos tales como: tubérculos, derivados de cereales, frutas, verduras, productos lácteos, cárnicos (proteínas), granos, grasas y aceites, azúcares, misceláneos y agua.
En las actas de liberación se registraron los siguientes datos técnicos de cada producto:

- Nombre comercial.
- Trazabilidad (marca, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario).
- Observaciones sobre las condiciones del producto.

Cuadro N° 5. Ciclos de menús para la semana del 27 al 31 de octubre modalidad RPS.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ ESPECIAL**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES DESMECHADA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	HUEVO COCIDO	En el cereal (Pechuga de pollo)
LEGUMINOSAS SECAS	-	-	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS EN SALSA ROJA (CASERA) CON QUESO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ ATOLLADO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO MADURO COCIDO CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE MAIZ BLANCO	PURE DE PAPA CON QUESO	CROQUETAS DE PAPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, MANZANA Y TOMATE	ENSALADA AGRIDULCE (REPOLLO, LECHUGA, PIÑA, MANZANA, QUESO, MANGO, UVA DESHIDRATADA)	ENSALADA TRICOLOR (TOMATE, CEBOLLA, REPOLLO)	TOMATE EN CASQUITOS	En el cereal
FRUTA	*JUGO DE **MANDARINA***	*JUGO DE **GUAYABA***	*JUGO DE **NARANJA***	*JUGO DE **TOMATE DE ARBOL***	*JUGO DE **LULO***
LÁCTEO	EN EL TUBERCULO	EN EL CEREAL	-	EN EL CEREAL	En el tubérculo
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA ENVASADA

- MENU 1: Intercambio Ensalada de zanahoria rallada, manzana y tomate por ensalada de zanahoria rallada, mango y tomate aplica para todas las zonas.
- MENU 2: Intercambio yuca frita por papa frita aplica para todas las zonas.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ ESPECIAL**
BEBIDA (LÁCTEOS)	JUGO DE ***MANGO*** CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE ***GUAYABA*** CON LECHE	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL
ALIMENTO PROTEÍCO		PECHUGA DE POLLO HAWAIANA		CARNE DE RES EN SALSA DE NARANJA	TIRAS DE PECHUGA APANADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	PAPA CRIOLLA DORADA	CROQUETA DE PLATANO MADURO	AREPA QUE MAIZ BLANCO	PAPAS FRITAS
FRUTA	***MANDARINA***	-	***MANGO***		En la bebida
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA ENVASADA

- MENU 2: Intercambio Papa criolla dorada por papa negra dorada aplica para todas las zonas.

Cuadro N° 6. Ciclos de menús para la semana del 4 al 7 de noviembre modalidad RPS.

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	**DIA FESTIVO**	CARNE DE RES GUISADA	HUEVO FRITO	PECHUGA APANADA	CARNE A LA PLANCHA
LEGUMINOSAS SECAS		-	ARVEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREAL		ESPAGUETTIS EN SALSA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL		PAPA FRITA	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO COCIDO	AREPA DE MAIZ BLANCO
VERDURA FRÍA O CALIENTE		ENSALADA AGRIDULCE (REPOLLO, LECHUGA, PIÑA, MANZANA, QUESO, MANGO, UVA DESHIDRATADA)	ENSALADA ROUSE	GUISO DE VERDURAS CON QUESO	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA		*JUGO DE **MANDARINA***	*JUGO DE **GUAYABA***	*JUGO DE **NARANJA***	*JUGO DE **TOMATE DE ARBOL***
LÁCTEO		-	EN EL TUBERCULO	EN LA VERDURA	-
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA ENVASADA

- Menú 7: intercambio PREPARACIÓN ESPAGUETTIS EN SALSA INGREDIENTE LECHE EN POLVO por PREPARACIÓN ESPAGUETTIS EN SALSA INGREDIENTE CREMA DE LECHE aplica para todas las zonas.
- MENU 7: Carne de res guisada por pechuga de pollo en cuadros aplica para zona 2 y 4.

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA (LÁCTEOS)	**DIA FESTIVO**	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE **GUAYABA** CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		-	-	HUEVO REVUELTO	PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE MANDARINA CASERA
CEREAL ACOMPAÑANTE		PALITOS DE HARINA DE MAIZ	AREPA DE MAIZ RELLENA DE QUESO	DEDITOS DE PAPA	PAPA AL PEREJIL
FRUTA		**MANGO**	**MANDARINA**	-	-
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Cuadro N° 7. Ciclos de menús para la semana del 10 al 14 de noviembre modalidad RPS.

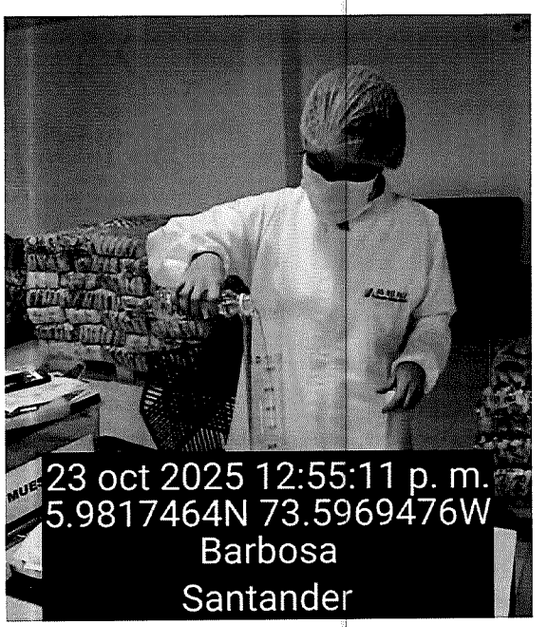
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 15	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	**MENÚ ESPECIAL**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA EN SALSA CRIOLLA CASERA	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	Con el tubérculo (CARNE EN CUBOS)
LEGUMINOSAS SECAS	ARVEJAS GUISADAS	FRIJOLES GUISADOS	-	-	-
CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS EN SALSA ROJA (CASERA)	ARROZ PRIMAVERA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	AREPA DE MAIZ BLANCO	DEDITO DE HARINA CON QUESO	MADURO FRITO CON QUESO RALLADO	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPAS MIXTAS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA TRADICIONAL (TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y PEPINO)	TOMATE EN CASQUITOS CON LECHUGA Y MANGO	PIQUE (TOMATE, CEBOLLA CABEZONA, CILANTRO Y LIMON)	ENSALADA AGRIDULCE (REPOLLO, LECHUGA, PIÑA, MANZANA, QUESO, MANGO, UVA DESHIDRATADA)	En el cereal
FRUTA	JUGO DE **GUAYABA**	**LIMONADA**	JUGO DE **TOMATE DE ARBOL**	JUGO DE **MANDARINA**	JUGO DE **LULO**
LÁCTEO	-	-	EN EL ALIMENTO	EN EL TUBERCULO	En el tubérculo
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA ENVASADA

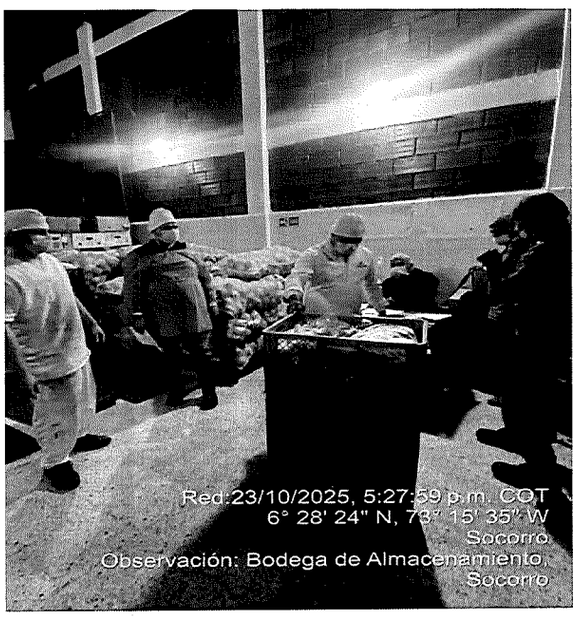
- Menú 13: intercambio Maduro frito por Papa Frita aplica todas las zonas

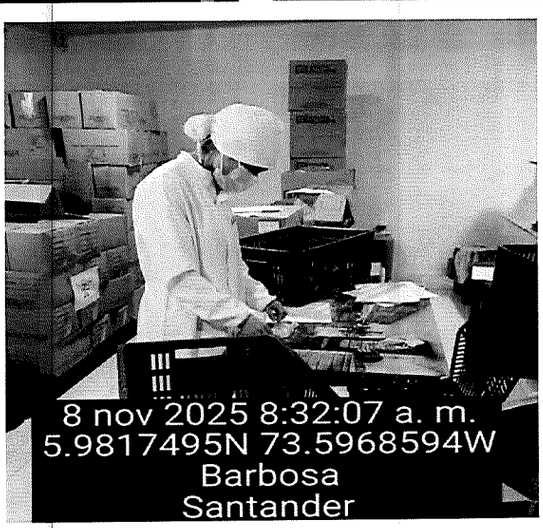
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ ESPECIAL
BEBIDA (LÁCTEOS)	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	BATIDO DE AVENA CON SABOR A FRESA CON LECHE	JUGO DE **MANGO**	JUGO DE **CURUBA** CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO COCIDO	-	-	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE POLLO CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA CHORREADA	AREPA DE PLATANO MADURO CON QUESO	FRITA DE HARINA DE TRIGO	DEDITOS DE YUCA	PAPAS FRITAS
FRUTA	-	**MANDARINA** EN PORCIÓN	**MANGO** EN PORCIÓN	-	-
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA ENVASADA

- Menú 14: intercambio dedito de yuca por dedito de papa aplica para todas las zonas.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL PROCESO DE LIBERACIÓN







Durante el periodo del 17 de octubre al 16 de noviembre, se realizó verificación en el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad, rotulado, gramaje y trazabilidad de los productos alimentarios correspondientes a las modalidades Preparada en Sitio y Ración Industrializada.

- Semana del 27 al 31 de octubre

➢ **Bodega Capitanejo:** Durante la liberación de productos se evidenció que bocadillo de guayaba presentación de 40g presenta error en el número de notificación sanitaria (NSA 00573-2016). El operador retira el producto y reposición en presentación del 20g con número de notificación sanitaria (NSA 9000573-2016) lo cual permite al producto cumpla con las especificaciones técnicas y procediendo a su liberación.

- Semana del 4 al 7 de noviembre

➢ **Bodega Piedecuesta:** se notificó contingencia generada por la falla geológica en el departamento de Santander debido a no contar con fluido electico se planteó minutas de contingencia para los municipios de Cimitarra, Landázuri y Bolívar. Como medida de contingencia y acción de mejora, el operador ajustó la entrega mediante sustitución de carnes por huevo los días 5, 6 y 7 de noviembre de 2025, y posterior para la semana del 10 al 14 de noviembre se procedió a liberar los productos de modalidad RI en dichos municipios.

- semana del 10 al 14 de noviembre

➢ **Bodega Barbosa:** Durante la liberación de productos se identificó que el agua en bolsa marca Vita presentaba rotulado borroso e ilegible en la información del lote y fecha de vencimiento, incumpliendo lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005. El operador ejecutó una reclasificación y reposición de 2300 unidades, verificándose posteriormente que el producto reemplazado cumplía con los requisitos normativos, por lo que se procedió con su liberación.

➢ **Condiciones sanitarias de manipulación:** Durante las visitas se evidenció la presencia de canastillas y estibas con suciedad, situación que representa un riesgo de contaminación cruzada. El operador implementó la acción correctiva inmediata de traslado de materia prima a canastillas limpias, cumpliendo con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.

ACCIONES DE MEJORA

Fortalecimiento de los controles internos de calidad del operador, especialmente en los procesos de recepción, almacenamiento y despacho de productos.
Implementación de medidas correctivas inmediatas frente a condiciones higiénico-sanitarias observadas en las áreas de almacenamiento (limpieza y desinfección de canastillas y estibas).

En el marco de la interventoría del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se aplicaron listas de verificación orientadas a evaluar las condiciones de infraestructura, higiene, seguridad y cumplimiento normativo en cada una de las bodegas de almacenamiento. Como resultado de este proceso, se consolidó el número de no conformidades identificadas en las diferentes bodegas, las cuales se relacionan a continuación:

BODEGA	Nº NO CONFORMIDAD
Piedecuesta	6
Socorro	10
Capitanejo	12
Barbosa	6

CONCLUSIONES

Las acciones de mejora implementadas por el operador permitieron superar las situaciones identificadas durante el proceso de liberación, garantizando la continuidad del servicio alimentario sin afectación a la población beneficiaria.

Los productos liberados cumplieron con los requisitos de calidad, inocuidad, rotulado y trazabilidad, en concordancia con la normatividad sanitaria vigente y las especificaciones técnicas establecidas en el contrato.

No se evidenciaron hallazgos de carácter crítico que impidieran la liberación o utilización de los productos en el desarrollo operativo del Programa.

Atentamente,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico Grase Pérez M.
Revisado por: Soley Ayala Pardo

19977

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N° 43 - ACTAS DE VISITA A BODEGA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19978

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19979

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
	FORMATO VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN BODEGA DE ALMACENAMIENTO			
	Código: PDAE-F-043-B	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 3

FORMATO VISITA VERIFICACIÓN BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Operador: CONSORCIO 82-M SANTANDER	ETC: GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Dirección: CRA 6 # 3-50 anigua argentina	Fecha Visita:	24/10/2025	
No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066	Hora inicio: 10:50 AM	Hora de terminación:	02:20 PM
No de visita: 2	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Ingrid Yurley Agudelo Cuellar - interventor de campo		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Juan Carlos Reyes - Jefe de bodega			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y las obligaciones del contrato No. CO1.PCCNTR.8258066

PUNTAJE ESPERADO	75	PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE %	65,33 %
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN			De >90% CONFORME
CONCEPTO FINAL		CONFORME CON OBSERVACIÓN			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de almacenamiento y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,00 %

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No se evidencia programa sobre manejo y calidad del agua
9	El agua utilizada en la Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	0	No se evidencian registros de control diario residual
10	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un dia de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	El manejo de los residuos líquidos dentro de la Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No se evidnecia programa del manejo y disposición de residuos solidos.
13	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
14	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	0	Se evidencia lixiviado en el área de basuras lo que genera olores, ademas de encuentrarse bolsas de basura sobre el suelo y de manera desordenada.
15	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No se evidencia programa de control de plagas
17	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
18	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	0	No se evidencia programa de limpieza y desinfección
20	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	0	No se evidencian registros de la limpieza y desinfección
21	Se tienen claramente definidos los productos de limpieza y desinfección utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad.	0	No se evidencian fichas técnicas de los productos de aseo usados en la limpieza y desinfección
22	Los productos de limpieza y desinfección utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	0	Se evidencian productos de aseo almacenados en el área de fruver sin ningun tipo de protección y sin rotular.
23	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

19980

INSTALACIONES SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	La Bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios	1	
25	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	50,00 %

III. PERSONAL MANIPULADOR

PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	0	No se evidencia certificado médico de aptitud para manipular alimentos del personal en bodega
27	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
28	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	0	Se evidencia personal manipulador por fuera de la bodega con la dotación
29	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
30	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	0	Se evidencia manipuladora Sandy Lopez Calderón con CC. 1098736404 en área de abarrotes con maquillaje. Se evidencia personal manipulador con tapabocas en la barbilla.
31	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	0	El personal manipulador de bodega presentan uñas largas: Jesus, Jhonatan y Sandy
32	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
33	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
34	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.	1	
36	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No se evidencia plan de capacitación
37	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
38	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	61,53 %

IV. CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
39	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	0	se evidencia levantamiento de pintura grietas en piso del área de almacenamiento de abarrotes.
40	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	
41	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	0	Se evidencian paredes manchadas en el area de almacenamiento de materia prima y fruver.
42	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1	
43	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	0	Se evidencia techo con lamina de icopor, material que dificulta las actividades de limpieza y desinfeccion.
44	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1	
45	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza y desinfección.	0	Se evidencia que las laminas del techo son de fácil remoción y no permite una adecuada limpieza.
46	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
47	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso, asegurando el aislamiento con el exterior. (Resolución 2674 de 2013)	1	
48	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	1	
49	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
50	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1	
51	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	

EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	0	Se evidencian estibas y canastillas en almacenamiento y en alistamiento con inadecuadas condiciones de limpieza.
53	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1	
54	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1	

TOTAL CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68,75 %

19981

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS			
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
55	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	0	No se evidencian procedimientos y registros para control de calidad de materias primas.
56	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
57	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1	
58	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	
59	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	0	Se evidencian insumos de aseo almacenados en el área de almacenamiento de fruver sin rotular y sin separación de la materia prima platano.
VERIFICACIÓN DE EMPAQUE Y ROTULADO			
60	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias	1	
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
61	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
62	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
63	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
64	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1	
65	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
66	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	1	
67	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*"	1	
68	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	

TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS					
PUNTAJE ESPERADO	14	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	85,71 %

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
SISTEMA DE CONTROL			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No se evidencian manuales de procedimientos para servicio y mantenimiento
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	0	No se evidencia programa de calibración de equipos
71	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	0	No se evidencian todos los microbiologicos de los alimentos de alto riesgo de la semana 4 en la modalidad RPS.

TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	0	**PORCENTAJE %**	0,00 %

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
72	La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	0	No se evidencia registro de salud y seguridad en el trabajo
74	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	0	No se evidencian registros de entrega de dotación.

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	1	**PORCENTAJE %**	33,33 %

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
75	Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.	1	

TOTAL COMPRA DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	1	**PUNTAJE OBTENIDO**	1	**PORCENTAJE %**	100,00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita de Interventoría se evidencia la falta de documentación del contrato consorcio 82-M Santander, tales como plan de saneamiento, formatos para el diligenciamiento de las actividades en bodega,

inadecuadas condiciones de limpieza en estibas y paredes, pisos con desprendimiento de pintura y desgaste, ausencia de resultados microbiologicos de los alimento de alto riesgo para la modalidad RPS semana 4,

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Se informa a la interventoría que el plan de saneamiento básico se encuentra en revisión y espera de aprobación para uso en bodega.

Atendido por: Juan Carlos Reyes	**Firma:**	**Cargo: Jefe de bodega**
Atendido por: Eduardo Peñaranda	**Firma:**	**Cargo: supervisor de bodega**
Realizada por: Ingrid Yurley Agudelo Cuellar	**Firma:**	**Cargo: Interventor de campo**
Realizada por:	**Firma:**	**Cargo:**

19982

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad	Proceso Misional Alimentación y Nutrición		
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 24-10-2025		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: BODEGA PIEDECUESTA		



Imagen No. 1 Fachada

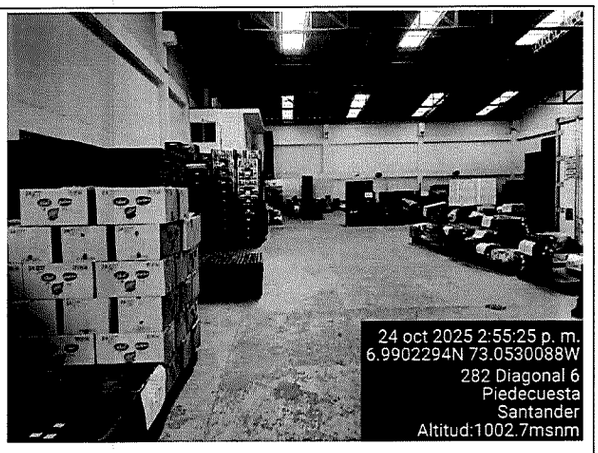


Imagen No. 2 Instalaciones físicas



Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos sólidos.

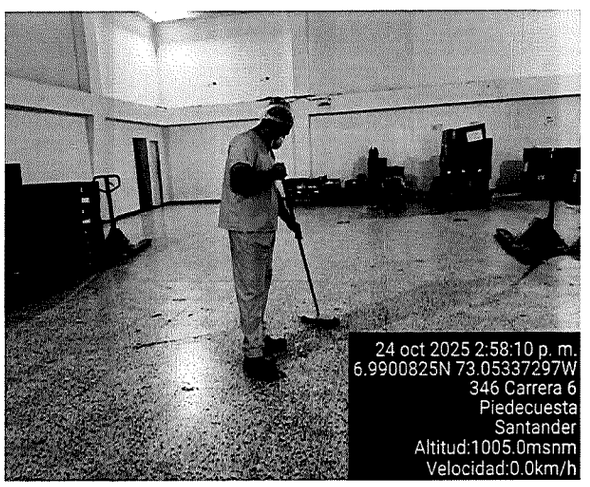


Imagen No. 4 Limpieza y desinfección.

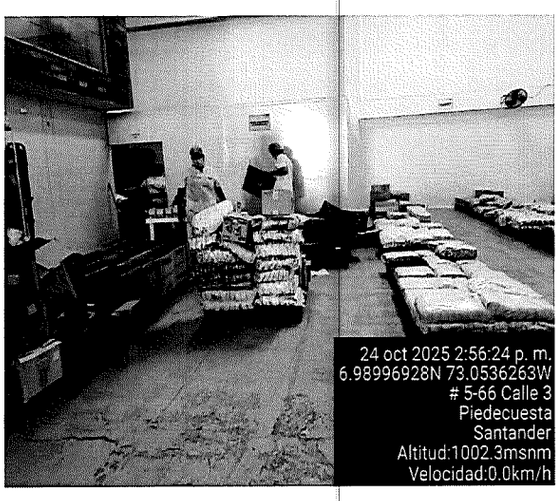


Imagen No. 05 Materia prima

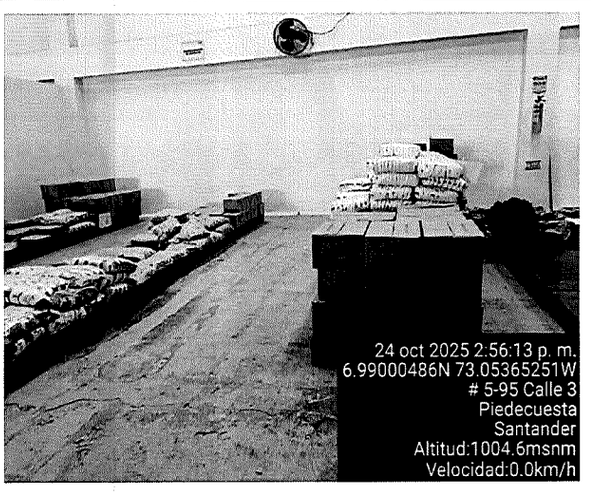


Imagen No. 06 Almacenamiento de productos.

19983

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

79984

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
	FORMATO VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN BODEGA DE ALMACENAMIENTO			
	Código: PDAE-F-043-B	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 3

FORMATO VISITA VERIFICACION BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Operador: Consorcio 82-N Santander	ETC: GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	Socorro
Dirección: Carrera 14 #19-45	Fecha Visita:	29/10/2025	
No Contrato / Convenio: Col. PCCNTR. 8258066	Hora inicio: 8:47 am	Hora de terminación:	6:00pm
No de visita 2	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Hernán Devia Cajalla - Interventor de campo		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Faustino García Pérez - Auxiliar de Bodega			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y las obligaciones del contrato No. Col. PCCNTR. 8258066

PUNTAJE ESPERADO	75	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE %	76,00%
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME	
CONCEPTO FINAL		Conforme con observación			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de almacenamiento y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,00%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No se encuentra aprobado el plan de alistamiento/saneamiento
9	El agua utilizada en la Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	0	No cuentan con formatos, aun no tienen aprobado el plan de alistamiento/saneamiento
10	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	0	Cuentan con certificado de lavado del T-A pero los formatos de registros aun no se aprueban

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	El manejo de los residuos líquidos dentro de la Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS (BASURAS)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	Plan de alistamiento aun en fase de aprobación/Saneamiento.
13	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
14	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	
15	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	Cuentan con certificado de fumigación pero no tienen registros aun no aprueban formatos del plan de alistamiento/saneamiento.
17	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
18	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	0	No se ha aprobado plan de saneamiento.
20	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	0	No cuentan con formatos para el registros. aún no se aprueba plan de saneamiento.
21	Se tienen claramente definidos los productos de limpieza y desinfección utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad.	0	Plan de saneamiento sin aprobación
22	Los productos de limpieza y desinfección utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	
23	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

INSTALACIONES SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	La Bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios	1	
25	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	55,55%

III. PERSONAL MANIPULADOR

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	1	
27	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
28	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
29	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
30	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
31	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
32	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
33	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
34	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.	1	
36	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No se encuentran registros, aun no se aprueba plan de alistamiento
37	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
38	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92,31%

IV. CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS

DISEÑO Y CONSTRUCCION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
39	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	0	Se evidencian pisos agrietados en área de almacenamiento de abarrotes
40	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	
41	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	1	
42	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1	
43	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	0	Se evidencia techo con suciedad
44	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1	
45	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza y desinfección.	1	
46	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
47	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso, asegurando el aislamiento con el exterior. (Resolución 2674 de 2013)	1	
48	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	1	
49	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
50	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	0	Se evidencia desprendimiento de lamparas en area de RI
51	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	

EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1	
53	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1	
54	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	0	No cuentan con fichas aprobadas para el registro; Pendiente aprobacion plan de alistamiento.

TOTAL CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	75,00%

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

19986

55	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	0	NO se encuentra aprobado los formatos en la hoja de alistamiento.
56	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
57	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1	
58	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	
59	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1	

VERIFICACIÓN DE EMPAQUE Y ROTULADO

60	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias	1	

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
62	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
63	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
64	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	0	No existe separación física de 60cm con respecto a paredes perimetrales
65	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	

CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
66	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	1	
67	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	1	
68	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	

TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	85,71%.

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMA DE CONTROL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	NO se encuentran aprobados los formatos de la hoja de alistamiento
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	0	no hay formatos aprobados para el registro de la actividad
71	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33%.

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
72	La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	0	No se evidencian Registros
74	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	

TOTAL VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.	1	

TOTAL COMPRA DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica de Interventoría se evidencia NO Conformidad reiterada con techos sucios y la instalación de la lampara en área de RI desprendida, es importante aclarar que aun no cuentan con la aprobación del plan de saneamiento y formatos del alistamiento para el Operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Se procederá con las mejoras de las no conformidades evidenciadas por parte de la interventoría.

Atendido por: GONZALO GARCIA P.	Firma:	Cargo: Aux. Bodega
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Hernán Devia Cogollo	Firma:	Cargo: Interventor de campo

19987

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad	Proceso Misional Alimentación y Nutrición		
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 2025-10-29		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: Carrera 14#19-45. Bodega Socorro		



Imagen No. 1 Fachada Bodega Socorro



Imagen No. 2 No-conformidad techo con suciedad



Imagen No. 3 Disposición temporal de residuos



Imagen No. 4 Limpieza y desinfección (Baños)



Imagen No. 5 Materia prima (Fruver)

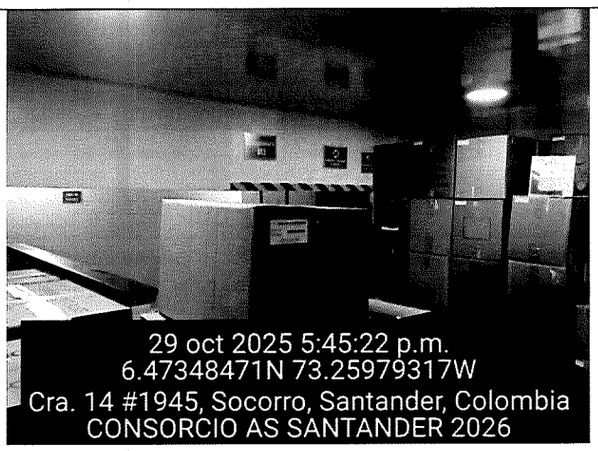


Imagen No. 6 Almacenamiento de RI

19988

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19989

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
	FORMATO VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN BODEGA DE ALMACENAMIENTO			
	Código: PDAE-F-043-B	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 3

FORMATO VISITA VERIFICACION BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Operador:	Consorcio B2-M Santander	ETC: GOBERNACION DE SANTANDER		Ciudad/ Municipio	Barbosa
Dirección:	Km 4 via Barbosa - Bucaramanga V. Santa Rosa	Fecha Visita:	29-10-2025		
No Contrato / Convenio:	Co1. PCC NTR. 8258066	Hora inicio:	8:50 am	Hora de terminación:	14:00
No de visita	2	Nombre y cargo de quien realiza la visita:			
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	Coordinador logistico - Jarol Yesith Molina	Alexsa Quintero - Interventora de Campo			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y las obligaciones del contrato No. Co1. PCC. NTR B258066

PUNTAJE ESPERADO	75	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	81.33%
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME	
CONCEPTO FINAL		Conforme con observacion			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	se evidencia alrededos del edificio de la Bodega con maleza - Fulgón en desuso (vacia), en area aledaña.
2	La edificación y el funcionamiento de la Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de almacenamiento y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No se evidencia Programa sobre manejo y calidad del agua.
9	El agua utilizada en la Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	0	No se evidencian registros de control diaria de cloro Residual
10	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	El manejo de los residuos líquidos dentro de la Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No se evidencia Programa de manejo y disposición de los Residuos solidos
13	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
14	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	
15	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el deposito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No se evidencia programa de control de Plagas
17	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
18	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	0	No se evidencia Programa de limpieza y desinfección
20	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	0	No se evidencian registros de la limpieza y desinfección
21	Se tienen claramente definidos los productos de limpieza y desinfección utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad.	0	No se evidencian Fichas Tecnicas
22	Los productos de limpieza y desinfección utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	
23	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

INSTALACIONES SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	La Bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios	1	

25	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	61.11%

III. PERSONAL MANIPULADOR

PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	1	
27	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	0	se evidencia personal manipulador sin botas Ronald Gerardo Rodulfo
28	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
29	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
30	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
31	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
32	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
33	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
34	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	

EDUCACION Y CAPACITACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.	1	
36	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No se evidencia plan de capacitación
37	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
38	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84.62%

IV. CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS

DISEÑO Y CONSTRUCCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
39	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	1	
40	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	
41	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	1	
42	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1	
43	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	1	
44	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1	
45	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza y desinfección.	1	
46	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
47	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso, asegurando el aislamiento con el exterior. (Resolución 2674 de 2013)	1	
48	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	1	
49	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
50	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1	
51	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	

EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1	
53	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1	
54	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1	

TOTAL CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100.00%

V. REQUISITOS HIGIENICOS

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
55	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	0	No se evidencia procedimiento y registros para control de calidad de materia prima
56	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
57	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1	
58	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	

20000

59	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1	

VERIFICACION DE EMPAQUE Y ROTULADO

60	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias	1	

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
62	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
63	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
64	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1	
65	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	

CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
66	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	1	
67	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*"	1	
68	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	

TOTAL REQUISITOS HIGIENICOS

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	92.86 %

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMA DE CONTROL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No se evidencia manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	0	No se evidencia programa de calibración de equipos
71	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33 %

VII. VERIFICACION DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
72	La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	0	No se evidencia registros de Salud y seguridad en el trabajo
74	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	

TOTAL VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67 %

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.	1	

TOTAL COMPRA DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita de interventoria se evidencian Falencias, tales como condiciones externas que Favorecen la proliferación de vectores, ausencia de documentación (Plan de saneamiento, Plan de capacitación), inexistencia de procedimientos y registros para control de calidad, Falta de manuales de mantenimiento preventivo y correctivo, ausencia de Programa de calibración de equipos, así como la implementación de registros en materia de Seguridad y salud en el trabajo, ademas se evidencia Personal sin dotacion completa (botas).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

El furgon Mencionado en el acta, no afecta a ninguna de las operaciones de la empresa, igualmente se encuentra en un lote aledaño a la bodega de alimentos. la maleza se encuentra en crecimiento ya que han pasado 15 dias de macanear la zona y el macaneo se realiza mensualmente.

Atendido por: Jarol Yesith Molina Velandia.	Firma:	Cargo: Coordinador logistico.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Alexsa Quintero Rincón	Firma: Alexsa Quintero	Cargo: Interventora de campo
Realizada por:	Firma:	Cargo:

20001

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 29-10-2025		
BODEGA: Bodega Barbosa	**RUTA:** NA	**PLANTA:** NA
LUGAR: Bodega Barbosa		

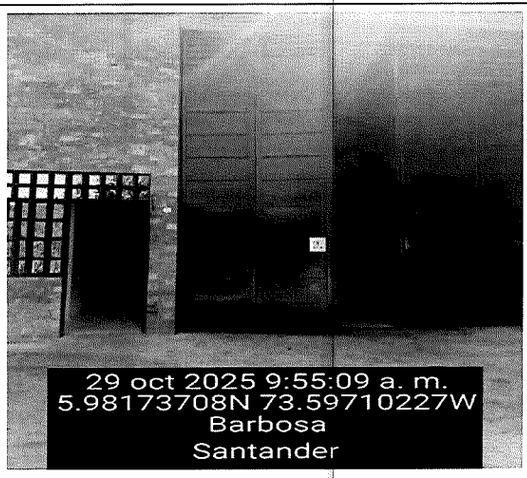


Imagen No. 1 Fachada de la Bodega



Imagen No. 2 Instalaciones físicas de la Bodega

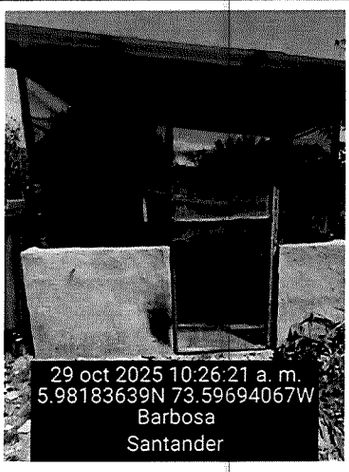


Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos

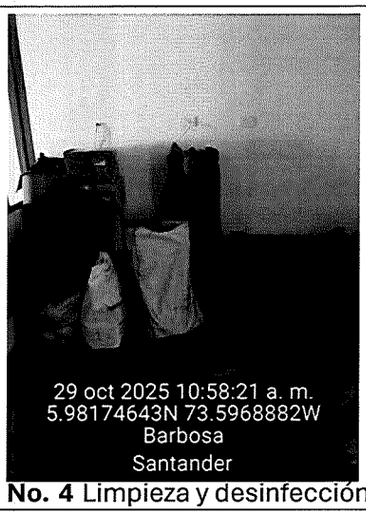


Imagen No. 4 Limpieza y desinfección

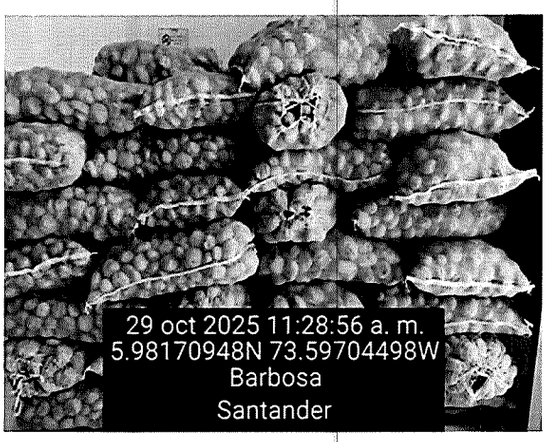


Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

20002

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA CAPITANEJO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Saludables en el Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
	FORMATO VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN BODEGA DE ALMACENAMIENTO			
	Código: PDAE-F-043-B	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 3

FORMATO VISITA VERIFICACIÓN BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Operador: CONSORCIO 82-M SANTANDER	ETC: GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	CAPITANEJO
Dirección: Bodega Capitanejo CARRERA 4 # 7 - 102	**Fecha Visita:**	31/10/2025	
No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066	**Hora inicio:**	08:00 AM	**Hora de terminación:** 11:50 AM
No de visita: 2	**Nombre y cargo de quien realiza la visita:** ALBERTO LUIS VERGARA MACEA - INTERVENTOR DE CAMPO		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ - SUPERVISOR DE BODEGA			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y las obligaciones del contrato No. CO1.PCCNTR.8258066

PUNTAJE ESPERADO	75	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	81,33 %
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME	
CONCEPTO FINAL	CONFORME CON OBSERVACIÓN				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de almacenamiento y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	0	PISOS DE TODAS LAS ÁREAS PRESENTAN DESNIVEL, CON BALDOSAS AGRIETADAS Y REPARCHADAS RUSTICAMENTE.
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71 %

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
9	El agua utilizada en la Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	1	
10	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	El manejo de los residuos líquidos dentro de la Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
13	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
14	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	
15	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
17	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
18	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	0	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
20	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	0	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
21	Se tienen claramente definidos los productos de limpieza y desinfección utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad.	0	NO TIENEN DOCUMENTO ESCRITO O DIGITAL DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN; COMO TAMPOCO TIENEN LOS ANEXOS DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR: FICHAS TÉCNICAS , CONCENTRACIONES, EMPLEO Y PERIODICIDAD.
22	Los productos de limpieza y desinfección utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	0	SE OBSERVA DETERGENTE REEMPACADO, SIN CONSERVAR EL ETIQUETADO ORIGINAL DEL PRODUCTO.
23	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

INSTALACIONES SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	La Bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios	1	
25	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	61,11 %

III. PERSONAL MANIPULADOR			
PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	1	
27	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
28	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
29	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
30	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
31	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
32	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
33	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
34	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.	1	
36	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	NO TIENEN DOCUMENTO ESCRITO O DIGITAL DEL PLAN DE CAPACITACIÓN; SIN EMBARGO, SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82M SANTANDER.
37	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
38	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92,31 %

IV. CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS			
DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
39	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	0	PISOS DE TODAS LAS ÁREAS PRESENTAN DESNIVEL, CON BALDOSAS AGRIETADAS Y REPARCHADAS RUSTICAMENTE.
40	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	
41	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	1	
42	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	0	UNIONES ENTRE PARED-PARED ESTAN DISEÑADAS EN FORMA DE ÁNGULO RECTO.
43	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	1	
44	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1	
45	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza y desinfección.	0	TECHOS FALSOS CUENTAN CON ACCESO A CAMARA SUPERIOR, PERO NO CUENTAN CON PLATAFORMA (ESCALERA O ANDAMIO) QUE PERMITA ALCANZAR EL PUNTO DE ACCESO PARA REALIZAR LA INSPECCIÓN.
46	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
47	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso, asegurando el aislamiento con el exterior. (Resolución 2674 de 2013)	1	
48	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	1	
49	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
50	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1	
51	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1	
53	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1	
54	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1	

TOTAL CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81,25 %

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS			
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
55	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	1	

56	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
57	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1	
58	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	
59	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1	
	VERIFICACIÓN DE EMPAQUE Y ROTULADO		
60	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias	1	
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
61	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
62	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
63	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
64	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1	
65	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	
	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
66	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	1	
67	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*"	1	
68	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	

TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	100.00%

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
SISTEMA DE CONTROL			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	NO SE EVIDENCIA MANUALES DE PROCEDIMIENTO PARA MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO DE EQUIPOS. SIN EMBARGO, SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER.
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	0	NO TIENEN DOCUMENTO ESCRITO O DIGITAL DEL PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN. SIN EMBARGO, SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER.
71	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33%

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
72	La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	1	
74	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00%

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
75	Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.	1	

TOTAL COMPRA DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DEL OPERADOR: NINGUNA OBSERVACIÓN.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA OBSERVACIÓN.

Atendido por: JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ	**Firma:**	**Cargo:** SUPERVISOR DE BODEGA
Atendido por:	**Firma:**	**Cargo:**
Realizada por: ALBERTO LUIS VERGARA MACEA	**Firma:**	**Cargo:** INTERVENTOR DE CAMPO
Realizada por:	**Firma:**	**Cargo:**

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 31 DE OCTUBRE 2025		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: CAPITANEJO, CARRERA 4 # 7 - 102		



Imagen No. 1 FACHADA.



Imagen No. 2 INSTALACIONES FÍSICAS



Imagen No. 3 MANEJO DE RESIDUOS



Imagen No. 4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Imagen No. 05 MATERIA PRIMA



Imagen No. 06 ALMACENAMIENTO PRODUCTO

20007

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N° 44 – SOLICITUDES DE AJUSTES CRONOGRAMA DE MUESTREO Y SOPORTES DE APROBACIÓN

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20008

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

Oficio No. PA-SA-224 Solicitud de cambio de sede del cronograma de muestreos

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20069

Oficio No. PA-SA-224 Solicitud de cambio de sede del cronograma de muestreos

"Santander" <santander@asdelvalle.com>

27 de octubre de 2025, 18:51

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

CCO (BCC): "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Coronel;
YENNER URIBE BARON
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander
Correo electrónico: pae@santander.gov.co

Reciba un cordial saludo.

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Interventoría No. CO1.PCCNTR.8252803, y en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 19 del contrato de interventoría, se permite de manera atenta y respetuosa solicitar la autorización para ajustar el cronograma de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos inicialmente presentado y aprobado en el plan de trabajo.

Anexos:
• Comunicado emitido por el laboratorio **LABALIME**

Cordialmente,

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Oficio No. PA-SA-224 Solicitud ajuste cronograma de muestreos.pdf

CRONOGRAMA OCTUBRE.pdf

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **2**

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Coronel;
YENNER URIBE BARON
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander
Correo electrónico: pae@santander.gov.co

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de cambio de sede del cronograma de muestreos*

Oficio No. PA-SA-224

Reciba un cordial saludo.

El **Consorcio AS Santander 2026**, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Interventoría No. CO1.PCCNTR.8252803, y en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 19 del contrato de interventoría, se permite de manera atenta y respetuosa solicitar la autorización para ajustar el cronograma de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos inicialmente presentado y aprobado en el plan de trabajo. Esta obligación establece que:

> *Dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, la interventoría deberá presentar al Departamento de Santander, un protocolo y cronogramade muestreo microbiológico para su aprobación. Este debe contemplar: productos terminados, alimentos en modalidad industrializada, personal manipulador, superficies, agua, ambientes en contacto con los alimentos y análisis fisicoquímico del agua. El laboratorio contratado, deberá ser distinto al del operador de suministro, será responsable de la toma, procesamiento y emisión de resultados. Se deben realizar 183 muestreos completos en distintas sedes distribuidos así: 80 para modalidad preparada en sitio complemento Almuerzo, 80 para modalidad preparada en sitio complemento JM/JT y 23 para modalidad industrializada, distribuidos en 30% de sedes urbanas y 70% rurales. El protocolo también deberá incluir muestreos microbiológicos específicos para alimentos clasificados como de alto riesgo, según la Resolución 335 de 2021, considerando los diferentes proveedores. Adicionalmente, se deberán realizar al menos tres (3) pruebas bromatológicas en lotes aleatorios de productos lácteos: leche entera* UHT y leche en polvo (modalidad preparada en sitio), y leche entera (modalidad industrializada). Todos los muestreos estarán sujetos a lo concertado con la Dirección de Permanencia Escolar.

La presente solicitud se fundamenta en una situación de fuerza mayor, sobreviniente y no imputable a la interventoría, derivada de condiciones climáticas adversas que han afectado al departamento de Santander, específicamente en el municipio de **Bolívar**, en la sede **Institución Educativa Horta Medio – Escuela Rural La Ahuyamera**. Dichas condiciones han impedido el acceso del personal técnico del laboratorio LABALIME para la realización de las muestras programadas, conforme se detalla en el comunicado oficial que se adjunta.

En este contexto, se propone un ajuste al cronograma con el fin de reprogramar las actividades de muestreo inicialmente previstas para el municipio de **Bolívar**, en la sede **Institución Educativa Horta Medio – Escuela Rural La Ahuyamera,** trasladándolas al

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**

[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

20011

municipio de **Lebrija**, en el **Colegio Portugal – Escuela Rural San Benito**. Este cambio no modifica el alcance ni la cobertura comprometida contractualmente, y se garantiza su ejecución dentro del plazo legal estipulado en el contrato.

Esta solicitud se presenta con el propósito de evitar cualquier afectación al cumplimiento de las condiciones contractuales y asegurar la trazabilidad de las acciones adoptadas.

Anexos:
• Comunicado emitido por el laboratorio **LABALIME**

Cordialmente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Luisa Alejandra Pallares Diaz - Coordinadora técnica
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

20012

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

Bucaramanga, 27 de octubre del 2025

Señores:
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Ciudad

Asunto: Solicitud cambio de sede por condiciones climáticas

Estimados señores,

La presente tiene como finalidad solicitar el cambio de sede de la Institución **Educativa Horta Medio – Escuela Rural La Ahuyamera**, debido a las condiciones climáticas adversas que se presentan el día de hoy en la zona.
Por motivo de las lluvias, tanto el acceso por el río como la vía terrestre se encuentran en mal estado y con alto riesgo de accidentalidad, lo que dificulta el desplazamiento seguro del auxiliar técnico encargado de la visita.

Agradecemos su colaboración y pronta gestión para poder realizar el traslado a una sede educativa con mejor accesibilidad, garantizando así el cumplimiento del cronograma establecido para el mes de octubre.

Atentamente,

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

Re: Oficio No. PA-SA-224 Solicitud de cambio de sede del cronograma de muestreos

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co> 31 de octubre de 2025, 14:16

Para: "Santander" <santander@asdelvalle.com>

Bucaramanga, 31 de octubre de 2025

Señores
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Email: licitaciones@asdelvalle.com santander@asdelvalle.com
Bucaramanga (Santander)

Asunto: Respuesta a la solicitud de cambio de sede en el cronograma de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos

Cordial saludo,

En atención a la comunicación radicada mediante el Oficio No. PA-SA-224, mediante la cual el Consorcio AS Santander 2026 solicita autorización para ajustar el cronograma de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos correspondiente al Contrato de Interventoría No. CO1.PCCNTR.8252803, me permito informar que, una vez revisados los soportes allegados, se autoriza la modificación solicitada.

De acuerdo con la justificación presentada, la reprogramación responde a una situación reportada por el laboratorio LABALIME, entidad responsable de la toma, traslado, análisis y emisión de resultados de los muestreos, la cual manifestó:

> "*Cambio de sede de la Institución Educativa Horta Medio – Escuela Rural La Ahuyamera, debido a las condiciones climáticas adversas que se presentan el día de hoy en la zona. Por motivo de las lluvias, tanto el acceso por el río como la vía terrestre se encuentran en mal estado y con alto riesgo de accidentalidad, lo que dificulta el desplazamiento seguro del auxiliar técnico encargado de la visita.*"

En virtud de lo anterior, se autoriza el cambio de la toma de muestra programada en la Escuela Rural La Ahuyamera de la Institución Educativa Horta Medio del municipio de Bolívar, por la Escuela Rural San Benito del Colegio Portugal, en el municipio Lebrija.

Anexo: Oficio No. PA-SA-224

Cordialmente,

YENNER URIBE BARÓN
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación Departamental de Santander

El mar, 28 oct 2025 a las 8:32, Pae Santander (<pae@santander.gov.co>) escribió:

> Cordialmente,
> **Yenner Uribe Baron**
> Director de Permanencia Escolar
> Secretaría de Educación - Departamento de Santander
>
> Proyectó:

De: Santander <santander@asdelvalle.com>
Enviado: lunes, 27 de octubre de 2025 18:51
Para: Pae Santander <pae@santander.gov.co>
Asunto: Oficio No. PA-SA-224 Solicitud de cambio de sede del cronograma de muestreos

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Coronel;
YENNER URIBE BARON
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander
Correo electrónico: pae@santander.gov.co

Reciba un cordial saludo.

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Interventoría No. CO1.PCCNTR.8252803, y en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 19 del contrato de interventoría, se permite de manera atenta y respetuosa solicitar la autorización para ajustar el cronograma de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos inicialmente presentado y aprobado en el plan de trabajo.

Anexos:
• Comunicado emitido por el laboratorio **LABALIME**

Cordialmente,

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Outlook-etotvyyz.png

20015

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

Oficio No. PA-SA-301
Solicitud de ajuste cronograma de muestreos

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

Oficio No. PA-SA-301 Solicitud de ajuste cronograma de muestreos

"Santander" <santander@asdelvalle.com>
6 de noviembre de 2025, 13:26
Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>
CCO (BCC): "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

Bucaramanga, 06 de Noviembre de 2025

Coronel;
YENNER URIBE BARON
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander
Correo electrónico: pae@santander.gov.co

Reciba un cordial saludo.

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Interventoría No. CO1.PCCNTR.8252803, y en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 19 del contrato de interventoría, se permite de manera atenta y respetuosa solicitar la autorización para ajustar el cronograma de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos inicialmente presentado y aprobado en el plan de trabajo.

Esta solicitud se presenta con el propósito de evitar cualquier afectación al cumplimiento de las condiciones contractuales y asegurar la trazabilidad de las acciones adoptadas.

Anexos:
• Comunicado emitido por el laboratorio **LABALIME**

Cordialmente,

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

CRONOGRAMA NOVIEMBRE (2).pdf Oficio No. PA-SA-301 Solicitud ajuste cronograma de muestreos.pdf

20077

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 1 de 2

Bucaramanga, 06 de Noviembre de 2025

Coronel;
YENNER URIBE BARON
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander
Correo electrónico: pae@santander.gov.co

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de ajuste cronograma de muestreos*

Oficio No. PA-SA-301

Reciba un cordial saludo.

El **Consorcio AS Santander 2026**, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Interventoría No. CO1.PCCNTR.8252803, y en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 19 del contrato de interventoría, se permite de manera atenta y respetuosa solicitar la autorización para ajustar el cronograma de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos inicialmente presentado y aprobado en el plan de trabajo. Esta obligación establece que:

> *Dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, la interventoría deberá presentar al Departamento de Santander, un protocolo y cronogramade muestreo microbiológico para su aprobación. Este debe contemplar: productos terminados, alimentos en modalidad industrializada, personal manipulador, superficies, agua, ambientes en contacto con los alimentos y análisis fisicoquímico del agua. El laboratorio contratado, deberá ser distinto al del operador de suministro, será responsable de la toma, procesamiento y emisión de resultados. Se deben realizar 183 muestreos completos en distintas sedes distribuidos así: 80 para modalidad preparada en sitio complemento Almuerzo, 80 para modalidad preparada en sitio complemento JM/JT y 23 para modalidad industrializada, distribuidos en 30% de sedes urbanas y 70% rurales. El protocolo también deberá incluir muestreos microbiológicos específicos para alimentos clasificados como de alto riesgo, según la Resolución 335 de 2021, considerando los diferentes proveedores. Adicionalmente, se deberán realizar al menos tres (3) pruebas bromatológicas en lotes aleatorios de productos lácteos: leche entera* UHT y leche en polvo (modalidad preparada en sitio), y leche entera (modalidad industrializada). Todos los muestreos estarán sujetos a lo concertado con la Dirección de Permanencia Escolar.

La presente solicitud se fundamenta en una situación de fuerza mayor, sobreviniente y no imputable a la interventoría, derivada de condiciones climáticas adversas que han afectado al departamento de Santander, específicamente en los municipios de Cimitarra presenta suspensión en la prestación del servicio de energía eléctrica, mientras que en los municipios de Enciso, San José de Miranda, Molagavita y San Andrés se registran derrumbes y desprendimientos de tierra situación que representa un riesgo para el desplazamiento para la realización de las muestras programadas, conforme se detalla en el comunicado oficial que se adjunta.

---

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**

[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

En este contexto, se propone un ajuste al cronograma que permita reprogramar las actividades de muestreo inicialmente previstas para el mes de noviembre, trasladándolas al mes de enero. Asimismo, se plantea la posibilidad de adelantar la toma de muestras programadas para enero, en caso de que las condiciones técnicas y operativas lo permitan, con el fin de ejecutarlas durante el mes de noviembre.

Esta solicitud se presenta con el propósito de evitar cualquier afectación al cumplimiento de las condiciones contractuales y asegurar la trazabilidad de las acciones adoptadas.

Anexos:
• Comunicado emitido por el laboratorio **LABALIME**

Cordialmente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Luisa Alejandra Pallares Diaz - Coordinadora técnica
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 04 de noviembre del 2025

Señores:
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Ciudad

Respetados señores:

Por medio del presente, me permito solicitar la modificación del cronograma establecido, con el fin de trasladar las actividades programadas para el mes de enero al mes de noviembre, y las correspondientes al mes de noviembre al mes de enero.

Esta solicitud se realiza debido a que el municipio de Cimitarra presenta suspensión en la prestación del servicio de energía eléctrica, asimismo, en los municipios de Enciso, San José de Miranda, Molagavita y San Andrés se registran derrumbes y desprendimientos de tierra, situación que representa un riesgo para el desplazamiento y la seguridad del auxiliar técnico.

Por lo anterior, agradecemos se pueda autorizar el ajuste propuesto, con el propósito de garantizar el cumplimiento oportuno de las visitas y el desarrollo adecuado de las actividades programadas, considerando además la proximidad del cierre del año académico.

Sin otro particular, agradezco su atención y colaboración.

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

70020

Re: Oficio No. PA-SA-301 Solicitud de ajuste cronograma de muestreos

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co> 10 de noviembre de 2025, 14:13

Para: "Santander" <santander@asdelvalle.com>

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Señores
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Email: licitaciones@asdelvalle.com; santander@asdelvalle.com
Bucaramanga (Santander)

Asunto: Respuesta a la solicitud de ajuste al cronograma de muestreos

Cordial saludo,

En atención a la comunicación radicada mediante el Oficio No. PA-SA-301, mediante la cual el Consorcio AS Santander 2026 solicita la modificación del cronograma de muestreo microbiológicos y fisicoquímicos correspondientes al Contrato de Interventoría No. CO1.PCCNTR.8252803, me permito informar que, una vez revisado el soporte allegado, se autoriza el ajuste solicitado.

De acuerdo con la justificación presentada, el cambio obedece a una situación de fuerza mayor reportada por el laboratorio LABALIME, entidad responsable de la toma, traslado, análisis y emisión de resultados de los muestreos, la cual manifestó:

> "*...el municipio de Cimitarra presenta suspensión en la prestación del servicio de energía eléctrica, asimismo, en los municipios de Enciso, San José de Miranda, Molagavita y San Andrés se registran derrumbes y desprendimientos de tierra, situación que representa un riesgo para el desplazamiento y la seguridad del auxiliar técnico.*

En virtud de lo anterior, se autoriza el intercambio de las actividades programadas, de manera que las muestras inicialmente previstas para el mes de noviembre se realicen en el mes de enero, y las programadas para enero puedan ser adelantadas al mes de noviembre. Este ajuste deberá efectuarse manteniendo las mismas sedes educativas establecidas en el cronograma aprobado en el plan de trabajo.

Anexo: Oficio No. PA-SA-301

Cordialmente,

YENNER URIBE BARÓN
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación Departamental de Santander

El jue, 6 nov 2025 a las 14:35, Pae Santander (<pae@santander.gov.co>) escribió:

> Cordialmente,
> **Yenner Uribe Baron**
> Director de Permanencia Escolar
> Secretaría de Educación - Departamento de Santander
>
> Proyectó:

De: Santander <santander@asdelvalle.com>
Enviado: jueves, 6 de noviembre de 2025 13:26
Para: Pae Santander <pae@santander.gov.co>
Asunto: Oficio No. PA-SA-301 Solicitud de ajuste cronograma de muestreos

Bucaramanga, 06 de Noviembre de 2025

Coronel;
YENNER URIBE BARON
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander
Correo electrónico: pae@santander.gov.co

Reciba un cordial saludo.

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Interventoría No. CO1.PCCNTR.8252803, y en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 19 del contrato de interventoría, se permite de manera atenta y respetuosa solicitar la autorización para ajustar el cronograma de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos inicialmente presentado y aprobado en el plan de trabajo.

Esta solicitud se presenta con el propósito de evitar cualquier afectación al cumplimiento de las condiciones contractuales y asegurar la trazabilidad de las acciones adoptadas.

Anexos:
• Comunicado emitido por el laboratorio **LABALIME**

Cordialmente,

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Anexo_Oficio No. PA-SA-301.pdf Outlook-bvmn0h4u.png

20022

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N° 45 – CONSOLIDADO Y RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20023

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSOLIDADO Y RESULTADOS DE LABORATORIO DE TOMA DE MUESTRAS CORTE DEL 17 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

RESULTADOS DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO CONSORCIO AS SANTANDER 2026									
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
BARBOSA	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON / COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	CAJM/JT PS	15/10/2025	114931	AVENA CON LECHE X 5 UNIDADES	20/10/2025	X		
				114932	MANGO PORCIONADO X 5 UNIDADES	20/10/2025	X		
				114933	FROTIS MANOS DE: MARIA DUARTE (DESP LyD)	20/10/2025		X (P)	Coliformes totales 11ufc/ml
				114934	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	20/10/2025	X		
				114935	AMBIENTE: AREA BODEGA ALMACENAMIENTO	20/10/2025	X		
				114936	AGUA TRATADA FILTRO (FSQ)	20/10/2025	X		
				114936	AGUA TRATADA FILTRO (MB)	18/10/2025	X		
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
BARBOSA	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO / ESCUELA URBANA CENTRO	CAJM/JT PS	15/10/2025	114937	AVENA CON LECHE X 5 UNIDADES	20/10/2025	X		
				114938	MANGO PORCIONADO X 5 UNIDADES	20/10/2025	X		
				114939	FROTIS MANOS DE: DIANA ROMERO (DESP LyD)	20/10/2025		X (P)	Coliformes totales 6 ufc/ml
				114940	FROTIS SUPERFICIE: VASO	20/10/2025	X		
				114941	AMBIENTE: AREA COCINA	20/10/2025	X		
				114942	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	20/10/2025		X (P)	Color 80 UPC Turbiedad 15,6 NTU
				114942	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	18/10/2025	X		
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	

20024

OIBA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO / INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO	CAJM/JT PS	16/10/2025	114977	AMBIENTE: AREA COCINA	21/10/2025	X		
				114978	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	21/10/2025	X		
				114979	FROTIS MANOS DE: MAYERLI RODRIGUEZ (DESP LyD)	21/10/2025		X (P)	**Coliformes totales 5 ufc/ml**
				114980	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	20/10/2025		X (P)	**Color 184 UPC** **Turbiedad 7,64 NTU**
				114980	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	20/10/2025		X (P)	**Bacterias mesofilicas 1.800 ufc/100ml** **Coliformes totales 270 ufc/100 ml** **Escherichia coli 33 ufc/100 ml**
				114981	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE X 5 UNIDADES	21/10/2025	X		
				114982	CERDO A LA PLANCHA X 5 UNIDADES	21/10/2025	X		

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA / INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA	CAJM/JT PS	16/10/2025	114983	AMBIENTE: AREA COCINA	21/10/2025	X		
				114984	FROTIS SUPERFICIE: VASO	21/10/2025	X		
				114985	FROTIS MANOS DE: NIDIA CRISTINA LOZANO (DESP LyD)	21/10/2025	X		
				114986	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	20/10/2025		X (P)	**pH 4,98**
				114986	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	20/10/2025		X (P)	**Bacterias mesofilicas 160 ufc/100 ml**
				114987	CARNE DE CERDO A LA PLANCHAX 5 UNIDADES	21/10/2025	X		
				114988	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE X 5 UNIDADES	21/10/2025	X		

2025

20026

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20027

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20028

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*114931*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AVENA CON LECHE x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Barbosa- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-10-2025 07:10:00*
Fecha de Análisis	*15-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 g*	*ISO 11290*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Estafilococo coagulasa positivo	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa B Parker/NTC 4779*
Bacillus cereus	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa Mossel/NTC 7932*
Salmonella s.p.p	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. TRINIDAD CAMACHO PINZON- SEDE PRINCIPAL - BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344790

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114932
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	MANGO PORCIONADO x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 07:10:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	20	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. TRINIDAD CAMACHO PINZON- SEDE PRINCIPAL - BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344793

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114933
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: MARIA DUARTE (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 07:10:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	**11**	**0**	**0**	**ufc/ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	8	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. TRINIDAD CAMACHO PINZON- SEDE PRINCIPAL - BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344796

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114934
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: PLATO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 07:10:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	17	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	2	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. TRINIDAD CAMACHO PINZON- SEDE PRINCIPAL - BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344799

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114935
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA BODEGA ALMACENAMIENTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 07:10:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	5	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	15	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. TRINIDAD CAMACHO PINZON- SEDE PRINCIPAL - BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344802

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20033

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	114936
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Tratada Filtro
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Octubre 15 del 2025 Hora: 07:10
Lugar de Recolección	Col. Trinidad Camacho Pinzon- Sede Principal- Barbosa- s/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Octubre 15 del 2025
Fecha de Análisis	15/10/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	6,98	6.5 –9.0	----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	23,0	----	°C	----
COLOR	0	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	0,34	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	355	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	131	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	160	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultado: 20/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114936
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA TRATADA FILTRO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 07:10:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	6	0	100	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes Totales	0	0	0	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9222 H
E. Coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. TRINIDAD CAMACHO PINZON- SEDE PRINCIPAL - BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344805

Fecha de Emisión: 18-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20035

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO

ESCUELA URBANA CENTRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

20036

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114937
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AVENA CON LECHE x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 08:30:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. INT. DE COMERCIO- ESC. URB. CENTRO- BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344808

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*114938*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*MANGO PORCIONADO x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Barbosa- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-10-2025 08:30:00*
Fecha de Análisis	*15-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	*10*	*10*	*100*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*
Listeria monocitogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*ISO 11290*

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. INT. DE COMERCIO- ESC. URB. CENTRO- BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344811

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114939
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: DIANA ROMERO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 08:30:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	**6**	**0**	**0**	**ufc/ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	5	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. INT. DE COMERCIO- ESC. URB. CENTRO- BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344814

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

20039

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*114940*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: VASO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Barbosa- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-10-2025 08:30:00*
Fecha de Análisis	*15-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. INT. DE COMERCIO- ESC. URB. CENTRO- BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344817

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20040

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114941
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 08:30:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	3	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	9	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. INT. DE COMERCIO- ESC. URB. CENTRO- BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344820

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20041

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	114942
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Potable Hervida
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Octubre 15 del 2025 Hora: 08:30
Lugar de Recolección	Inst. Int. De Comercio- Esc. Urb. Centro- Barbosa- s/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Octubre 15 del 2025
Fecha de Análisis	15/10/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,23	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	23,0	----	°C	----
COLOR	**80**	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	**15,6**	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	335	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	72	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	144	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta Color y turbiedad fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultado: 20/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20042

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114942
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Barbosa- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-10-2025 08:30:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	0	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. INT. DE COMERCIO- ESC. URB. CENTRO- BARBOSA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344823

Fecha de Emisión: 18-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20643

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

OIBA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20044

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114977
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Oiba- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	16-10-2025 07:00:00
Fecha de Análisis	16-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	15	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	20	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E SAN PEDRO- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344928

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20046

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114978
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: PLATO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Oiba- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	16-10-2025 07:00:00
Fecha de Análisis	16-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	20	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	11	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E SAN PEDRO- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344931

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

20047

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*114979*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS MANOS DE: MAYERLI RODRIGUEZ (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Oiba- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*16-10-2025 07:00:00*
Fecha de Análisis	*16-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	***5***	***0***	***0***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*14*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E SAN PEDRO- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344934

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20048

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	114980
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Potable Hervida
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Octubre 16 del 2025 Hora: 07:00
Lugar de Recolección	I.E. San Pedro- Sede Principal- Oiba- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Octubre 16 del 2025
Fecha de Análisis	16/10/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,61	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	25,4	----	°C	----
COLOR	**184**	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	**7,64**	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	12,3	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	4	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	16	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color y turbiedad fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultados: 20/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20049

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114980
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Oiba- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	16-10-2025 07:00:00
Fecha de Análisis	16-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**1.800**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**270**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	**33**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E SAN PEDRO- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344937

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20050

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*114981*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Oiba- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*16-10-2025 07:00:00*
Fecha de Análisis	*16-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	*10*	*10*	*100*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
**Listeria monocytogenes*	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 ml*	*ISO 11290*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 ml*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E SAN PEDRO- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344940

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20051

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*114982*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*CERDO A LA PLANCHA x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Oiba- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*16-10-2025 07:00:00*
Fecha de Análisis	*16-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 g*	*ISO 11290*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Estafilococo coagulasa positivo	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa B Parker/NTC 4779*
Bacillus cereus	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa Mossel/NTC 7932*
Salmonella s.p.p	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E SAN PEDRO- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344943

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20032

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20053

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114983
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Oiba- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	16-10-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	16-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	34	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	20	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E EDUARDO RUEDA BARRERA- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344946

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20059

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114984
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: VASO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Oiba- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	16-10-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	16-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E EDUARDO RUEDA BARRERA- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344949

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20035

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114985
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: NIDIA CRISTINA LOZANO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Oiba- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	16-10-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	16-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E EDUARDO RUEDA BARRERA- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344952

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20036

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	114986
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Potable Hervida
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Octubre 16 del 2025 Hora: 10:00
Lugar de Recolección	I.E. Eduardo Rueda Barrera- Sede Principal- Oiba- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Octubre 16 del 2025
Fecha de Análisis	16/10/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	**4,98**	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	25,3	----	°C	----
COLOR	4	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	1,19	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	178,1	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	0	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	74	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta pH fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultados: 20/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20057

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*114986*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Oiba- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*16-10-2025 10:00:00*
Fecha de Análisis	*16-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***160***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E EDUARDO RUEDA BARRERA- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344955

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20038

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*114987*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*CARNE DE CERDO A LA PLANCHA x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Oiba- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*16-10-2025 10:00:00*
Fecha de Análisis	*16-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 g*	*ISO 11290*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Estafilococo coagulasa positivo	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa B Parker/NTC 4779*
Bacillus cereus	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa Mossel/NTC 7932*
Salmonella s.p.p	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E EDUARDO RUEDA BARRERA- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344958

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20059

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114988
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Oiba- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	16-10-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	16-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E EDUARDO RUEDA BARRERA- SEDE PRINCIPAL- OIBA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344961

Fecha de Emisión: 21-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20060

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSOLIDADO Y RESULTADOS DE LABORATORIO DE TOMA DE MUESTRAS CORTE DEL 17 DE OCTUBRE AL 16 DE NOVIEMBRE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

RESULTADOS DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO CONSORCIO AS SANTANDER 2026									
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
				115090	POLLO EN SALSA CRIOLLA X 5 MUESTRAS	24/10/2025	X		
				115091	JUGO DE GUAYABA CON LECHE EN POLVO	24/10/2025		X (P)	E. Coli 310 ufc/ml
				115092	ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA X 5 UNIDADES	24/10/2025		X (P)	Escherichia Coli 1.400 ufc/g
CHIPATÁ	INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA / INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA	CAAJU	20/10/2025	115093	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	25/10/2025		X (P)	Microorganismos mesofilos 120 ufc/100 cm2 Coliformes totales 89 ufc/100cm2 Mohos y levaduras 100 ufc/100cm2
				115094	FROTIS MANOS DE: ANA AGRIPINA CONTRETRAS (DESP LyD)	25/10/2025		X (P)	Coliformes totales 200 ufc/ml Coliformes fecales 105 ufc/ml Mohos y levaduras 83 ufc/ml
				115095	AMBIENTE: AREA DE COCINA	25/10/2025	X		
				115096	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	23/10/2025		X (P)	Color 147 UPC Turbiedad 5, 35 NTU
				115096	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	23/10/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 2.100 ufc/100ml Coliformes totales 1.000 ufc/100 ml
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
CHIPATÁ	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA / INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	CAAJU	20/10/2025	115097	AMBIENTE: AREA COCINA	25/10/2025	X		
				115098	FROTIS MANOS DE: LILIA GONZALEZ (DESP LyD)	25/10/2025		X (P)	Coliformes totales 32 ufc/ml Mohos y levaduras 60 ufc/ml
				115099	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	25/10/2025		X (P)	Microorganismos mesofilos 260 ufc/100 cm2 Coliformes totales 49 ufc/100cm2 Mohos y levaduras 62 ufc/100cm2
				115100	CARNE DE RES EN JULIANAS X 5 UNIDADES	25/10/2025	X		

20067

				115101	NARANJADA X 5 UNIDADES	25/10/2025	X		
				115102	ENSALADA (TOMATE- ZANAHORIA-MANGO-LIMON) X 5 UNIDADES	25/10/2025	X		
				115103	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	23/10/2025		X (P)	Color 38 UPC Turbiedad 2,58 NTU
				115103	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	23/10/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 2.800 ufc/100 ml Coliformes totales 317 ufc/100 ml Escherichia coli 50 ufc/100 ml
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
EL PEÑON	COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE / CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	CAJM/JT PS	20/10/2025	115104	HAMBURGUESA X 5 UNIDADES	25/10/2025	X		
				115105	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	23/10/2025		X (P)	pH 5,32
				115105	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	23/10/2025		X (P)	Microorganismos mesofilos 1.450 ufc/100ml Coliformes totales 600 ufc/100ml Pseudomonas aeruginosas 32 ufc/100 ml
				115106	AMBIENTE: AREA COCINA	25/10/2025	X		
				115107	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	25/10/2025		X (P)	Coliformes totales 12 ufc/100 cm2 Mohos y levaduras 30 ufc/100 cm2
				115108	FROTIS MANOS DE: ESTRELLA PARDO (DESP LyD)	25/10/2025		X (P)	Coliformes totales 3 ufc/ml
				115109	JUGO DE GUAYABA CON LECHE EN POLVO X 5 UNIDADES	25/10/2025	X		
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
EL PEÑON	COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE / COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE	R.I	20/10/2025	115110	YOGURT MELOCOTON (T-NUTRE) X 5 UNIDADES (ESTERILIDAD COMERCIAL)	4/11/2025	X		
				115111	AMBIENTE: AREA BODEGA DE MATERIA PRIMA	25/10/2025	X		
				115112	FROTIS SUPERFICIE: PLATON LAVADO DE MANZANAS	25/10/2025		X (P)	Microorganismos mesofilos 250 ufc/100 cm2 Coliformes totales 78 ufc/100 cm2 Mohos y levaduras 44 ufc/100 cm2

29062

				115113	FROTIS MANOS DE: RUBIELA GONZALEZ (DESP LyD)	25/10/2025		X (P)	Coliformes totales 28 ufc/ml
				115114	GALLETA REDONDITA DE QUESO (SANTA CATALINA) X 5 UNIDADES	25/10/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
				115155	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA X 5 UNIDADES	27/10/2025	X		
				115156	ENSALADA (ZANAHORIA- PEPINO) X 5 UNDADES	27/10/2025	X		
				115157	JUGO DE GUAYABA CONLECHE X 5 UNIDADES	27/10/2025	X		
EL PEÑON	INSTITUCION EDUCATIVA RIO BLANCO / ESCUELA RURAL GIRON	CAAJU	22/10/2025	115158	FROTIS MANOS DE: OFELIA SUAREZ (DESP LyD)	27/10/2025	X		
				115159	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	27/10/2025	X		
				115160	AMBIENTE: AREA COCINA	27/10/2025	X		
				115161	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	24/10/2025		X (P)	Color 62 UPC Turbiedad 13 NTU
				115161	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	24/10/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 750 ufc/100 ml Coliformes totales 100 ufc/100 ml Escherichia coli 40 ufc/100 ml
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
EL PEÑON	INSTITUCION EDUCATIVA RIO BLANCO / INSTITUCION EDUCATIVA RIO BLANCO	CAAJU	22/10/2025	115162	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA X 5 UNIDADES	27/10/2025	X		
				115163	JUGO DE GUAYABA CON LECHE X 5 UNIDADES	27/10/2025		X (P)	E.coli 240 ufc/ml
				115164	ENSALADA (ZANAHORIA - PEPINO) X 5 UNIDADES	27/10/2025	X		

				115165	FROTIS MANOSDE: DORALBA DIAZ (DESP LyD)	27/10/2025		X (P)	Coliformes totales 10 uc/ml
				115166	AMBIENTE: AREA INSUMOS	27/10/2025	X		
				115167	FROTIS SUPERFICIE: VASO	27/10/2025	X		
				115168	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	24/10/2025		X (P)	Color 100 UPC Turbiedad 17.1 NTU
				115168	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	24/10/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 140 ufc/100 ml Coliformes totales 22 ufc/100 ml

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
BOLIVAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO / INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO	CAJM/JT PS	27/10/2025	115260	JUGO DE MANGO CON LECHE X 5 UNIDADES	31/10/2025	X		
				115261	MANDARINA PORCIONADA X 5 UNIDADES	31/10/2025	X		
				115262	FROTIS MANOS DE: ELISA OLARTE (DESP LyD)	3/11/2025		X (P)	Coliformes totales 13 ufc/ml
				115263	FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO	3/11/2025	X		
				115264	AMBIENTE: AREA COCINA	3/11/2025		X (P)	Mohos y levaduras 40 ufc/65cm2/15
				115265	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	29/10/2025		X (P)	Color 261 UPC Turbiedad 11,2 NTU
				115265	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	29/10/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 2.000 ufc/100 ml Coliformes totales 500 ufc/100 ml Escherichia Coli 130 ufc/100 ml

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
BOLIVAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO / ESCUELA RURAL CRUCE DE NUTRIAS	CAJM/JT PS	27/10/2025	115266	AGUA TRATADA FILTRO (FSQ)	29/10/2025	X		
				115266	AGUA TRATADA FILTRO (MB)	29/10/2025	X		
				115267	FROTIS MANOS DE: DIANA ZARATE (DESP LyD)	3/11/2025	X		

				115268	FROTIS SUPERFICE VASO	3/11/2025	X		
				115269	MANGO PORCIONADO X 5 UNIDADES	31/10/2025	X		
				115270	AMBIENTE: AREA COCINA	3/11/2025		X (P)	Mohos y levaduras 32 ufc/65cm2/15
				115271	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	31/10/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
				115285	AMBIENTE: AREA COCINA	3/11/2025		X (P)	Mohos y levaduras 48 ufc/65cm2/15
CHIPATÁ	INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA / ESCUELA RURAL MIRABUENOS	CAAJU	27/10/2025	115286	FROTIS MANOS DE: BERENICE ACEVEDO (DESP LyD)	3/11/2025		X (P)	Coliformes totales 80 ufc/ml Mohos y levaduras 42 ufc/ml
				115287	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	3/11/2025	X		
				115288	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	29/10/2025		X (P)	Color 170 UPC Turbiedad 17,3 NTU
				115288	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	29/10/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 2.000 ufc/100 ml Coliformes totales 5 ufc/100 ml
				115289	CARNE ASADA X 5 UNIDADES	31/10/2025	X		
				115290	ENSALADA (CEBOLLA- TOMATE-REPOLLO) X 5 UNIDADES	31/10/2025	X		
				115291	JUGO DE NARANJA X 5 UNDADES	31/10/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
LEBRIJA	INSTITUCION EDUCATIVA VANEGAS / ESCUELA RURAL CONCHAL	CAAJU	6/11/2025	115490	AMBIENTE: AREA COCINA	12/11/2025	X		
				115491	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	7/11/2025		X (P)	Color 47 UPC Turbiedad 3,07 NTU
				115491	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	8/11/2025	X		
				115492	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	12/11/2025	X		

				115493	FROTIS MANOS DE]: CECILIA BARRERA (DESP LyD)	12/11/2025	X		
				115494	HUEVO FRITO X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
				115495	ENSALADA ROUS X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
				115496	JUGO DE GUAYABA X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
LEBRIJA	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS / ESCUELA RURAL EL OSO	CAJM/JT PS	7/11/2025	115510	JUGO DE MANGO CON LECHE X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
				115511	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE MANDARINA X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
				115512	FROTIS DE MANOS DE: CONSUELO HERNADEZ (DESP LyD)	12/11/2025	X		
				115513	FROTIS SUPERFICIE: PLATO	12/11/2025		X (P)	**Coliformes totales 2 ufc/100 cm2 Mohos y levadura 80 ufc/100 cm2**
				115514	AMBIENTE: AREA COCINA	12/11/2025		X (P)	**Mohos y levadura 60 ufc/65cm2/15**
				115515	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	7/11/2025		X (P)	**Color 67 UPC Turbiedad 3,97 NTU**
				115515	AGUA POTABLE HERVIDA	10/11/2025		X (P)	**Bacterias mesofilicas 2.600 ufc/100 ml Coliformes totales 665 ufc/100 ml Escheriachia coli 60 ufc/100 ml**
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
LEBRIJA	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS / ESCUELA RURAL AGUIRRE	CAJM/JT PS	7/11/2025	115516	AGUAPANELA CON LECHE X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
				115517	HUEVOS REVUELTOS X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
				115518	FROTIS MANOS DE : JENNY SUAREZ (DESP LyD)	12/11/2025	X		
				115519	FROTIS SUPERFICE: VASO	12/11/2025	X		
				115520	AMBIENTE: AREA COCINA	12/11/2025		X (P)	**Mohos y levadura 40 ufc/65cm2/15**
				115521	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	7/11/2025	X		

2065

				115521	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	10/11/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 2.000 ufc/100 ml Coliformes totales 150 ufc/100 ml
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
LEBRIJA	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS / ESCUELA RURAL PUYANA	CAJM/JT PS	7/11/2025	115522	AGUAPANELA CON LECHE X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
				115523	HUEVO REVUELTO X 5 UNIDADES	12/11/2025	X		
				115524	FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO	12/11/2025		X (P)	Microorganismos mesofilos 410 ufc/100 cm2 Coliformes totales 3 ufc/100 cm2 Mohos y levadura 85 ufc/100 cm2
				115525	AMBIENTE: AREA COCINA	12/11/2025		X (P)	Microorganismos mesofilos 120 ufc/65cm2/15 Mohos y levadura 46 ufc/65cm2/15
				115526	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	7/11/2025		X (P)	Color 87 UPC Turbiedad 5,4 NTU
				115526	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	10/11/2025	X		
				115527	FROTIS MANOS DE TILCIA SUAREZ (DESP LyD)	12/11/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
LEBRIJA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES / ESCUELA RURAL LA PUENTE	CAJM/JT PS	10/11/2025		AMBIENTE: AREA COCINA				
					FROTIS SUPERFICIE: VASO				
					FROTIS MANOS DE: LEIDY VILLAMIZAR (DESP LyD)				
				115561	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	12/11/2025	X		
				115561	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	13/11/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 1.600 ufc/100 ml Coliformes totales 250 ufc/100 ml
				115562	HUEVO COCIDO X 5 UNIDADES	14/11/2025	X		
				115563	AVENA CON LECHE EN POLVO X 5 UNIDADES	14/11/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
LEBRIJA	COLEGIO PORTUGAL / ESCUELA RURAL SAN BENITO	R.I	10/11/2025		FROTIS SUPERFICIE: CANASTILLA PARA FRUTAS				

20067

					FROTIS MANOS DE: MARIA CARREÑO (DESP LyD)				
					LECHE SABORIZADA VAINILLA X 5 UNIDADES (ESTERILIDAD COMERCIAL)				
					MUFFIN DE VAINILLA(FINATTA X 5 UNIDADES)				
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
				115574	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA X 5 UNIDADES	14/11/2025	X		
RIONEGRO	INSTITUCION EDUCATIVA CAÑA BRAVA / INSTITUCION EDUCATIVA CAÑA BRAVA	CAAJU	10/11/2025	115575	ENSALADA TRADICIONAL (TOMATE-CEBOLLA- PEPINO)	14/11/2025	X		
				115576	JUGO DE GUAYABA CON AGUA X 5 UNIDADES	14/11/2025	X		
					FROTIS SUPERFICIE: MESON PREPARACION DE ALIMENTOS				
					FROTIS MANOS DE: YESICA MATEUS (DESP LyD)				
				115579	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (FSQ)	12/11/2025		X (P)	**Cloro residual 0,1 mg/ L Cl2**
				115579	AGUA TRATADA (MB)	13/11/2025		X (P)	**Bacterias mesofilicas 289 ufc/100ml Coliformes totales 240 ufc/100 ml Escherichia coli 48 ufc/100 ml**
					AMBIENTE: AREA COCINA				
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
					AMBIENTE: AREA COCINA				
					FROTIS SUPERFICIE: PLATO				
					FROTIS MANOS DE: OFELIA LEAL (DESP LyD)				
LEBRIJA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES / ESCUELA RURAL SAN PABLO	CAJM/JT PS	11/11/2025	115590	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	12/11/2025	X		

				115590	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	13/11/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 2.400 ufc/100 ml Coliformes totales 240 ufc/100 ml
				115591	CHOCOLATE CON LECHE X 5 UNIDADES	14/11/2025	X		
				115592	MANGO PORCIONADO X 5 UNIDADES	14/11/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
					HUEVO EN TORTILLA X 5 UNIDADES				
					JUGO LIMONADA				
GALÁN	COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ / ESCUELA URBANA JOSE ANTONIO GALAN	CAAJU	11/11/2025		ENSALADA (TOMATE-LECHUGA-MANGO)X 5 UNIDADES				
					FROTIS MANOS DE: CLAUDIA CARREÑO (DESP LyD)				
					FROTIS SUPERFICE: PLATO				
					AMBIENTE: AREA NEVERAS COCINA				
				115661	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (FSQ)	13/11/2025		X (P)	Turbiedad 2,39 NTU
				115661	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (MB)	13/11/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
GALÁN	COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ / COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ	CAAJU	11/11/2025		HUEVO EN TORTILLA X 5 UNIDADES				
					JUGO LIMONADA X 5 UNIDADES				
					ENSALADA (TOMATE- LECHUGA - MANGO) X 5 UNIDADES				
					FROTIS MANOS DE: MARIA CARREÑO(DESP LyD)				
					FROTIS SUPERFICIE: TABLA DE PICAR				
					AMBIENTE: AREA BODEGA DE MATERIA PRIMA				

26069

				115668	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (FSQ)	13/11/2025	X		
				115668	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (MB)	13/11/2025	X		
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
					AMBIENTE: AREA COCINA				
					FROTIS SUPERFICE:PLATO				
					FROTIS MANOS DE: DEISY RODRIGUEZ (DESP LyD)				
EL CARMEN DE CHUCURÍ	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA / CONCENTRACION ESCOLAR EL CARMEN	CAJM/JT PS	12/11/2025		JUGO BATIDO DE AVENA SABOR FRESA X 5 UNIDADES				
					MANGO PORCIONADO X 5 UNIDADES				
				115700	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	13/11/2025		X (P)	**Color 192 UPC** **Turbiedad 41,1 NTU**
				115700	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	14/11/2025		X (P)	**Bacterias mesofilicas 170 uc/100 ml Coliformes totales 40 ufc/100 ml Escherichia coli 1 ufc/100 ml**
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
					AVENA SABOR CANELA 9ALGARRA) X 5 UNIDADES (ESTERILIDAD COMERCIAL)				
EL CARMEN DE CHUCURÍ	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA / COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	R.I	12/11/2025		GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE X 5 UNIDADES				
					FROTIS MANOS DE: LUZ MARY CHAPARRO (DESP LyD)				
					FROTIS SUPERFICIE: CANASTILLA				
MUNICIPIO	**INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE**	**TIPO DE MODALIDAD**	**FECHA DE TOMA**	**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA**	**TIPO MUESTRA**	**FECHA DE EMISIÓN**	**RESULTADO**		**PARÁMETRO NO CONFORME**
							C	**NC**	
					AMBIENTE: AREA COCINA				
				115706	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	13/11/2025		X (P)	**Color 16 UPC**

EL CARMEN DE CHUCURÍ	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA / ESCUELA RURAL EL TOBOSO	CAAJU	12/11/2025	115706	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	14/11/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 320 ufc/100 ml Coliformes totales 200 ufc/100 ml Escherichia coli 80 ufc/100 ml
					FROTIS MANOS DE: MERCEDES LIZARAZO (DESP LyD)				
					FROTIS SUPERFICIE: VASO				
					PECHUGA DE POLLO GRATINADA				
					JUGO DE GUAYABA CON AGUA X 5 UNIDADES				
					ENSALADA (CEBOLLA- TOMATE-CILANTRO-LIMON) X 5 UNIDADES				

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
RIONEGRO	INSTITUCION EDUCATIVA GALAPAGOS / INSTITUCION EDUCATIVA GALAPAGOS	CAAJU	13/11/2025		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA X 5 UNIDADES				
					ENSALADA AGRIDULCE X 5 UNIDADES				
				115727	AGUA POTABLE HERVIDA (FSQ)	15/11/2025		X (P)	Color 229 UPC Turbiedad 30,8 NTU
				115727	AGUA POTABLE HERVIDA (MB)	15/11/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 2.000 ufc/100 ml Coliformes totales 600 ufc/100 ml Escherichia coli 12 ufc/100 ml
					AMBIENTE: AREA COCINA				
					FROTIS SUPERFICIE: CUCHARA				
					FROTIS MANOS DE: HELENA ROJAS (DESP LyD)				
					MANDARINADA X 5 UNIDADES				

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
EL CARMEN DE CHUCURÍ	INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO / INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO	CAAJU	13/11/2025		AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO				

					FROTIS SUPERFICIE: LICUADORA				
					FROTIS MANOS DE: LIDES ROJAS OSORIO (DESP LyD)				
				115738	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (FSQ)	15/11/2025		X (P)	Cloro residual N.D mg/ L Cl2
				115738	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (MB)	15/11/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 940 ufc/100 ml Coliformes totales 360 ufc/100 ml Escherichia coli 40 ufc/100 ml
					PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA X 5 UNIDADES				
					MANDARINADA X 5 UNIDADES				
					ENSALADA AGRIDULCE X 5 UNIDADES				

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA /SEDE	TIPO DE MODALIDAD	FECHA DE TOMA	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	TIPO MUESTRA	FECHA DE EMISIÓN	RESULTADO		PARÁMETRO NO CONFORME
							C	NC	
EL CARMEN DE CHUCURÍ	INSTITUCION EDUCATIVA ISLANDA / INSTITUCION EDUCATIVA ISLANDA	CAAJU	13/11/2025		AMBIENTE: AREA COCINA				
					FROTIS SUPERFICIE: PLATO				
					FROTIS MANOS DE: VIVIANA CORTES (DES LyD)				
					PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA X 5 UNIDADES				
					MANDARINADA X 5 UNIDADES				
					ENSALADA AGRIDULCE X 5 UNIDADES				
				115748	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (FSQ)	15/11/2025		X (P)	Color 97 UPC Turbiedad 9,76 NTU Cloro residual N.D mg/L Cl2
				115748	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (MB)	15/11/2025		X (P)	Bacterias mesofilicas 933 ufc/100 ml Coliformes totales 320 ufc/100 ml Escherichia coli 200 ufc/100 ml

20072

20073

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CHIPATÁ

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20074

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115090
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	POLLO EN SALSA CRIOLLA x 5 MUESTRAS
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345267

Fecha de Emisión: 24-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20076

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115091*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*JUGO DE GUAYABA CON LECHE EN POLVO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Chipata- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*20-10-2025 10:00:00*
Fecha de Análisis	*20-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	***310***	***10***	***100***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
**Listeria monocytogenes*	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 ml*	*ISO 11290*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 ml*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345270

Fecha de Emisión: 24-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20077

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115092*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Chipata- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*20-10-2025 10:00:00*
Fecha de Análisis	*20-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	***1.400***	***10***	***100***	***ufc/g***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*
Listeria monocitogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*ISO 11290*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345273

Fecha de Emisión: 24-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

26078

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115093
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: PLATO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	**120**	**0**	**100**	**ufc/100 cm2**	**R.placa P.Count/ISO 4833:2003**
Coliformes totales	**89**	**0**	**0**	**ufc/100 cm2**	**R. placa Chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**100**	**0**	**20**	**ufc/100 cm2**	**Rcto en placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345276

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20079

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115094
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: ANA AGRIPINA CONTRERAS (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	**200**	**0**	**0**	**ufc/ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	**105**	**0**	**0**	**ufc/ ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
Mohos y levaduras	**83**	**0**	**20**	**ufc/ml**	**Rcto placa YGC/NTC 5698**

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345279

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20080

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115095
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	30	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	18	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345282

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20087

www.labalime.com

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115096*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Octubre 20 del 2025 Hora: 10:00*
Lugar de Recolección	*I.E Tierra Negra- Sede Principal- Chipata- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Octubre 20 del 2025*
Fecha de Análisis	*20/10/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,57*	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*24,0*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	***147***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***5,35***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*108*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaCO_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*55*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*110*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color y turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultado: 23/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20082

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115096*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Chipata- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*20-10-2025 10:00:00*
Fecha de Análisis	*20-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***2.100***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***1.000***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345285

Fecha de Emisión: 23-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20083

INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20084

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115097
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	9	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	12	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. TEC. AGROPECUARIO AGATA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345288

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

200885

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115098*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS MANOS DE: LILIA GONZALEZ (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Chipata- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*20-10-2025 12:00:00*
Fecha de Análisis	*20-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	***32***	***0***	***0***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	***60***	***0***	***20***	***ufc/ml***	***Rcto placa YGC/NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. TEC. AGROPECUARIO AGATA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345291

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

Loo8C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115099
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: PLATO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	**260**	**0**	**100**	**ufc/100 cm2**	**R.placa P.Count/ISO 4833:2003**
Coliformes totales	**49**	**0**	**0**	**ufc/100 cm2**	**R. placa Chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**62**	**0**	**20**	**ufc/100 cm2**	**Rcto en placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. TEC. AGROPECUARIO AGATA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345294

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20087

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115100
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	CARNE DE RES EN JULIANAS x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. TEC. AGROPECUARIO AGATA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345297

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20088

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115101
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	NARANJADA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. TEC. AGROPECUARIO AGATA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345300

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20089

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115102
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	ENSALADA (TOMATE- ZANAHORIA- MANGO- LIMON) x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. TEC. AGROPECUARIO AGATA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345303

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20090

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115103*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Octubre 20 del 2025 Hora: 12:00*
Lugar de Recolección	*Inst. Tec. Agropecuario Agata- Sede Principal- Chipata- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Octubre 20 del 2025*
Fecha de Análisis	*20/10/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,51*	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*24,0*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	***38***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***2,58***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*225,7*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*34*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*123*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color y turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultado: 23/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20091

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115103
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**2.800**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**317**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	**50**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: INST. TEC. AGROPECUARIO AGATA- SEDE PRINCIPAL- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345306

Fecha de Emisión: 23-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20092

EL PEÑÓN

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20093

COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE

CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20094

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115104
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	HAMBURGUESA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- CONC. ESC. ANTONIO NARINO- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345309

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20045

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115105*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Octubre 20 del 2025 Hora: 08:00*
Lugar de Recolección	*Col. Int. Antonio Ricaurte- Conc. Esc. Antonio Nariño- El Penion-*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Octubre 20 del 2025*
Fecha de Análisis	*20/10/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	**5,32**	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*24,0*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	*0*	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	*0,63*	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*330*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*0*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*45*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta pH por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultado: 23/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20096

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115105
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	**1.450**	**0**	**100**	**ufc/100ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes Totales	**600**	**0**	**0**	**ufc/100ml**	**Filtracion membrana/SM 9222 H**
E. Coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Pseudomonas aeruginosas	**32**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9213E**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- CONC. ESC. ANTONIO NARINO- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345312

Fecha de Emisión: 23-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

26097

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115106
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	16	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	7	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- CONC. ESC. ANTONIO NARINO- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345315

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20098

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115107*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: PLATO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*20-10-2025 08:00:00*
Fecha de Análisis	*20-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	*88*	*0*	*100*	*ufc/100 cm2*	*R.placa P.Count/ISO 4833:2003*
Coliformes totales	***12***	***0***	***0***	***ufc/100 cm2***	***R. placa Chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	***30***	***0***	***20***	***ufc/100 cm2***	***Rcto en placa YGC/NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- CONC. ESC. ANTONIO NARINO- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345318

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20099

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115108
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: ESTRELLA PARDO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	**3**	**0**	**0**	**ufc/ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	3	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- CONC. ESC. ANTONIO NARINO- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345321

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

2000

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115109
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	JUGO DE GUAYABA CON LECHE EN POLVO x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- CONC. ESC. ANTONIO NARINO- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345324

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20101

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115110
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Muestra	Yogurt Melocoton "T-NUTRE" x5 Unidades
Lote	YM318 B21
Fecha de vencimiento	29/12/2025
Objeto del Análisis	Prueba de Esterilidad Comercial
Lugar de Recolección	Col. Int. Antonio Ricaurte- Sede Principal- El Penion- S/der
Fecha de Recepción	Octubre 20 del 2025 Hora: 10:30
Fecha de Análisis	Octubre 20 del 2025

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

PARAMETRO	RESULTADO	LIMITE PERMITIDO
Crecimiento en Anaerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Anaerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Olor Aspecto Control Ambiental	NORMAL CARACTERISTICO NEGATIVO	NORMAL CARACTERISTICO NEGATIVO

*OBSERVACION: La Muestra Analizada **CUMPLE** con la prueba de esterilidad Comercial sugerida. Bajo la **NTC 4433**, Para Esterilidad Comercial, **NO** se Evidencio Actividad Microbiana que propicie la alteración del producto sometido al periodo de incubación durante 10 días, a temperatura de 35°C y 55 °C. Emisión Resultado: 04/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director. Reg 0303

20703

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115111
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA BODEGA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 10:30:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	15	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	16	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345330

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20104

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115112*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: PLATON LAVADO DE MANZANAS*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*20-10-2025 10:30:00*
Fecha de Análisis	*20-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	***250***	***0***	***100***	***ufc/100 cm2***	***R.placa P.Count/ISO 4833:2003***
Coliformes totales	***78***	***0***	***0***	***ufc/100 cm2***	***R. placa Chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	***44***	***0***	***20***	***ufc/100 cm2***	***Rcto en placa YGC/NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345333

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20705

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115113*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS MANOS DE: RUBIELA GONZALEZ (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*20-10-2025 10:30:00*
Fecha de Análisis	*20-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	***28***	***0***	***0***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*11*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345336

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20766

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115114
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	GALLETA REDONDITA DE QUESO "SANTA CATALINA" x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	240
Fecha de vencimiento	24-10-2025
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-10-2025 10:30:00
Fecha de Análisis	20-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	100	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458
Staphylococcus coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto B.parker/NTC 4779
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia/25g	ISO 6579-1/NTC 4574

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022. PRODUCT DE PANADERIA DULCE O SALADA

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ANTONIO RICAURTE- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345339

Fecha de Emisión: 25-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20707

INSTITUCION EDUCATIVA RIO BLANCO

ESCUELA RURAL GIRON

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20708

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115155
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	22-10-2025 11:00:00
Fecha de Análisis	22-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- ESC. RURAL GIRON- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345462

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20109

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115156
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	ENSALADA (ZANAHORIA- PEPINO) x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	22-10-2025 11:00:00
Fecha de Análisis	22-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- ESC. RURAL GIRON- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345465

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20110

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115157*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*JUGO DE GUAYABA CON LECHE x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*22-10-2025 11:00:00*
Fecha de Análisis	*22-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	*Menos de 10*	*10*	*100*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
**Listeria monocytogenes*	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 ml*	*ISO 11290*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 ml*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- ESC. RURAL GIRON- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345468

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

70111

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115158
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: OFELIA SUAREZ (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	22-10-2025 11:00:00
Fecha de Análisis	22-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- ESC. RURAL GIRON- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345471

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

Nit. 900.712.236-1

20112

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115159*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: PLATO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*22-10-2025 11:00:00*
Fecha de Análisis	*22-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	*0*	*0*	*100*	*ufc/100 cm2*	*R.placa P.Count/ISO 4833:2003*
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*0*	*0*	*20*	*ufc/100 cm2*	*Rcto en placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- ESC. RURAL GIRON- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345474

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20113

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115160*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AMBIENTE: AREA COCINA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*22-10-2025 11:00:00*
Fecha de Análisis	*22-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	18	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	12	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- ESC. RURAL GIRON- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345477

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20114

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	115161
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Potable Hervida
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Octubre 22 del 2025 Hora: 11:00
Lugar de Recolección	I.E Rio Blanco- Esc. Rural Giron- El Penion- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Octubre 22 del 2025
Fecha de Análisis	22/10/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,43	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	25.5	----	°C	----
COLOR	**62**	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	**13**	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	315	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	152	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	187	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color y turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultado: 24/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20115

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115161*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*22-10-2025 11:00:00*
Fecha de Análisis	*22-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***750***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***100***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	***40***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- ESC. RURAL GIRON- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345480

Fecha de Emisión: 24-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20116

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUCION EDUCATIVA RIO BLANCO

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

2017

www.labalime.com

LABALIME SAS

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115162
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	22-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	22-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345483

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

2018

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115163*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*JUGO DE GUAYABA CON LECHE x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*22-10-2025 12:00:00*
Fecha de Análisis	*22-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	***240***	***10***	***100***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
**Listeria monocytogenes*	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 ml*	*ISO 11290*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 ml*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345486

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20779

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115164
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	ENSALADA (ZANAHORIA- PEPINO) x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	22-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	22-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345489

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20120

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115165*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS MANOS DE: DORALBA DIAZ (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*22-10-2025 12:00:00*
Fecha de Análisis	*22-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	***10***	***0***	***0***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*7*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345492

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20127

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115166*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AMBIENTE: AREA INSUMOS*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*22-10-2025 12:00:00*
Fecha de Análisis	*22-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	23	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	13	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345495

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20122

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115167
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: VASO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Penion- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	22-10-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	22-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	20	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	20	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345498

Fecha de Emisión: 27-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20723

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115168*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Octubre 22 del 2025 Hora: 12:00*
Lugar de Recolección	*I.E Rio Blanco- Sede Principal- El Penion- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Octubre 22 del 2025*
Fecha de Análisis	*22/10/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7.78*	*6.5 –9.0*	*——*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*25.5*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	***100***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***17.1***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*146.3*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*—*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*68*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*98*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color y turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión de resultado: 24/10/2025.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20124

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115168*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Penion- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*22-10-2025 12:00:00*
Fecha de Análisis	*22-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***140***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***22***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E RIO BLANCO- SEDE PRINCIPAL- EL PENION- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345501

Fecha de Emisión: 24-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20125

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BOLÍVAR

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

2026

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20127

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115260
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	JUGO DE MANGO CON LECHE x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:00:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE PRINCIPAL- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345777

Fecha de Emisión: 31-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20128

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115261
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	MANDARINA PORCIONADA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:00:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE PRINCIPAL- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345780

Fecha de Emisión: 31-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20129

Muestra No	*115262*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS MANOS DE: ELISA OLARTE (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Bolivar- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*27-10-2025 09:00:00*
Fecha de Análisis	*27-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	***13***	***0***	***0***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*3*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE PRINCIPAL- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345783

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20130

Muestra No	115263
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Fecha de vencimiento	03-11-2025
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:00:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE PRINCIPAL- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345786

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20131

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115264
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:00:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	24	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**40**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE PRINCIPAL- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345789

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20132

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115265*
Empresa	*CONSORCIO AS SATANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Octubre 27 del 2025 Hora: 09:00*
Lugar de Recolección	*I.E Horta Medio- Sede Principal- Bolivar- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Octubre 27 del 2025*
Fecha de Análisis	*27/10/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,30*	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*20,0*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	***261***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***11,2***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*43*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaCO_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*15*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*59*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta turbiedad y color por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emision resultado: 29/10/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20133

Muestra No	115265
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:00:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**2.000**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**500**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	**130**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE PRINCIPAL- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345792

Fecha de Emisión: 29-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20134

INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO

ESCUELA RURAL CRUCE DE NUTRIAS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20135

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	115266
Empresa	CONSORCIO AS SATANDER 2026
Producto	Agua Tratada Filtro
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Octubre 27 del 2025 Hora: 09:45
Lugar de Recolección	I.E Horta Medio- Esc. Rural Cruce de Nutrias- Bolivar- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Octubre 27 del 2025
Fecha de Análisis	27/10/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	6,91	6.5 –9.0	----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	20,8	----	°C	----
COLOR	0	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	0,65	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	382	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	190	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	125	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emision resultado: 29/10/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20136

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115266
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA TRATADA FILTRO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:45:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	0	0	100	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes Totales	0	0	0	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9222 H
E. Coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Pseudomonas aeruginosas	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9213E

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE ESC. RURAL CRUCE DE NUTRIAS- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345795

Fecha de Emisión: 29-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

60137

Muestra No	115267
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: DIANA ZARATE (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:45:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE ESC. RURAL CRUCE DE NUTRIAS- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345798

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20138

Muestra No	115268
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: VASO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:45:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE ESC. RURAL CRUCE DE NUTRIAS- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345801

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20139

Muestra No	115269
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	MANGO PORCIONADO x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:45:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE ESC. RURAL CRUCE DE NUTRIAS- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345804

Fecha de Emisión: 31-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20740

Muestra No	*115270*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AMBIENTE: AREA COCINA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Bolivar- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*27-10-2025 09:45:00*
Fecha de Análisis	*27-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*25*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	***32***	***0***	***20***	***ufc/65cm2/15***	***Sedimentacion Placa/ NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE ESC. RURAL CRUCE DE NUTRIAS- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345807

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20141

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115271
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Bolivar- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 09:45:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E HORTA MEDIO- SEDE ESC. RURAL CRUCE DE NUTRIAS- BOLIVAR- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345810

Fecha de Emisión: 31-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20142

CHIPATÁ

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20135

INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA

ESCUELA RURAL MIRABUENOS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20136

Muestra No	115285
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 10:30:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	24	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**48**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- ESC. RURAL MIRABUENOS- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345852

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

26137

Muestra No	115286
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: BERENICE ACEVEDO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 10:30:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	**80**	**0**	**0**	**ufc/ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**42**	**0**	**20**	**ufc/ml**	**Rcto placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- ESC. RURAL MIRABUENOS- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345855

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20138

Muestra No	115287
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: PLATO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 10:30:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	2	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- ESC. RURAL MIRABUENOS- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345858

Fecha de Emisión: 03-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20139

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	115288
Empresa	CONSORCIO AS SATANDER 2026
Producto	Agua Potable Hervida
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Octubre 27 del 2025 Hora: 10:30
Lugar de Recolección	I.E Tierra Negra- Esc. Rural Mirabuenos- Chipata- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Octubre 27 del 2025
Fecha de Análisis	27/10/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,55	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	21,0	----	°C	----
COLOR	**170**	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	**17,3**	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	260,5	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	89	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	113	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color y turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emision resultado: 29/10/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

2014C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115288*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Chipata- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*27-10-2025 10:30:00*
Fecha de Análisis	*27-10-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***2.000***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***5***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- ESC. RURAL MIRABUENOS- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345861

Fecha de Emisión: 29-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20141

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115289
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	CARNE ASADA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 10:30:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- ESC. RURAL MIRABUENOS- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345864

Fecha de Emisión: 31-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

2014

Muestra No	115290
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	ENSALADA (CEBOLLA- TOMATE- REPOLLO) x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 10:30:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- ESC. RURAL MIRABUENOS- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345867

Fecha de Emisión: 31-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20143

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115291
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	JUGO DE NARANJA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Chipata- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	27-10-2025 10:30:00
Fecha de Análisis	27-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E TIERRA NEGRA- ESC. RURAL MIRABUENOS- CHIPATA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345870

Fecha de Emisión: 31-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

2014

LEBRIJA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20145

INSTITUCION EDUCATIVA VANEGAS

ESCUELA RURAL CONCHAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

2016

Muestra No	115490
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	06-11-2025 12:30:00
Fecha de Análisis	06-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	80	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	12	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E VANEGAS- ESC. RURAL EL CONCHAL- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346467

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20147

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115491*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Noviembre 06 del 2025 Hora: 15:30*
Lugar de Recolección	*I.E Vanegas- Esc. Rural el Conchal- Lebrija- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Noviembre 06 del 2025*
Fecha de Análisis	*06/11/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,57*	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*23,2*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	***47***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***3,07***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*132,0*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*49*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*59*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color, turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión resultados 07/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20148

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115491*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*06-11-2025 12:30:00*
Fecha de Análisis	*06-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	100	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E VANEGAS- ESC. RURAL EL CONCHAL- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346470

Fecha de Emisión: 08-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20149

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115492
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: PLATO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	06-11-2025 12:30:00
Fecha de Análisis	06-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	24	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	3	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L/y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E VANEGAS- ESC. RURAL EL CONCHAL- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346473

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20750

Muestra No	*115493*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS MANOS DE: CECILIA BARRERA (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*06-11-2025 12:30:00*
Fecha de Análisis	*06-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	3	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E VANEGAS- ESC. RURAL EL CONCHAL- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346476

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20151

Muestra No	115494
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	HUEVO FRITO x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	06-11-2025 12:30:00
Fecha de Análisis	06-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E VANEGAS- ESC. RURAL EL CONCHAL- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346479

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20152

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115495*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*ENSALADA ROUS x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*06-11-2025 12:30:00*
Fecha de Análisis	*06-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	*Menos de 10*	*10*	*100*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*
Listeria monocitogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*ISO 11290*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E VANEGAS- ESC. RURAL EL CONCHAL- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346482

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20153

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115496
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	JUGO DE GUAYABA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	06-11-2025 12:30:00
Fecha de Análisis	06-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E VANEGAS- ESC. RURAL EL CONCHAL- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346485

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20154

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS

ESCUELA RURAL EL OSO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20155

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115510*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*JUGO DE MANGO CON LECHE x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-11-2025 09:10:00*
Fecha de Análisis	*07-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	*Menos de 10*	*10*	*100*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
**Listeria monocytogenes*	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 ml*	*ISO 11290*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 ml*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL EL OSO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346527

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303