2540



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

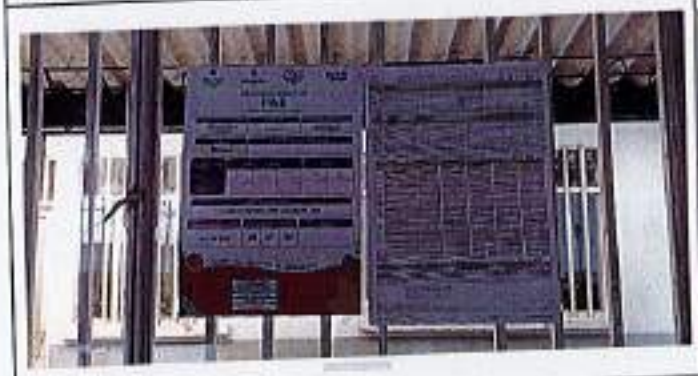
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Participación_ciudadana

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 34. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

367

2541

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	NUNCHIA	
Fecha de la visita:	12	02	2026	Hora inicio: 8:30a.m	Institución educativa:	EL PRETEXTO	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 10:00am	Sede educativa:	LAS MERCEDES	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	72

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	1	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Instalar angeo en ventana de servido
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Cronograma de esta actividad sugiere a programación del Operador
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 6/02/26 (Calificar cuando aplique).	1	

368

2542

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2020	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
17	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
23	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
28	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
30	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Realizar mantenimiento a estufa industrial (llama amarilla)
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

369

2543

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 93.10 %

Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 3 menú #14

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita por parte de Interventoria con el fin de realizar control y seguimiento a la Operación del Programa de Alimentación Escolar en el restaurante escolar de la sede educativa Las Mercedes del municipio de Nunchia.

Se observa areas limpias en orden, materia prima almacenada en buen estado, cumplen con las condiciones de conservación.

Personal manipulador cumple con las B.P.M durante el peelistamiento de los componentes.

→ Se evidencia, ventana del área de servido sin barreras de protección
→ Estufa industrial genera llama amarilla (ahuma).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Maria Helena Jerez M.
Documento: 1057581328	Documento: 28937370
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

370

Educación Alimentación | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL_PRETEXTO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO RURAL	 X
SEDE	LAS_MERCEDES	FECHA DE VISITA	12/02/2026		HORA INICIO:	8:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas)

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Instalar Angeo en ventana de servido		



Fotografía No. 04	dos

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

254

371

2545



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____
(Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	6-feb-26		



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensambje_y_distribución

Ítem 26. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contacto o canal de atención ciudadana).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

372

ACTAS DE REUNION

SPQR

Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

Celular: 3112632150

2546

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Va. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Antonio Nariño	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Pore	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Santa Marta	FECHA VISITA:	03-02-2026	HORA INICIO:	8:40 Am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	9:45 AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	LUZ Elda Perez Ortiz	23.938.969	Docente	3214762246
2	Monica Gualdron Meche	1116 040 887	Economa	3202975849
3	Jose Montanct Castellanos	1118.534.255	Supervisor int.	3112632150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realizo seguimiento y control a la prestacion de servicio del contrato Nº 2946 de 2025, especificamente en lo relacionado con el suministro de agua en la sede Santa Marta.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:40 AM, se inicia la reunion en la sede Santa Marta con la presencia de la docente LUZ Elda, la señora manipuladora monica Gualdron y Personal Profesional de interventoria, donde se trato el tema del suministro de agua.

* La docente manifiesta que se han tenido dificultad con el sumistro y almacenamiento de agua, quien explica que se encuentra un pozo profundo donde se extrae el agua por medio de bombeo sin embargo, en temporada de Verano se dificulta porque el pozo pierde su nivel muy rapido debido a la profundidad de mismo.
- La docente manifiesta por el momento el suministro se realiza de manera interrumpida debido al nivel de agua en el pozo
- Igualmente la manipuladora manifiesta que se a realizado la limpieza de pozo profundo, tambien el tanque de almacenamiento, solicita que intervengan el pozo para que este quede a mayor profundidad.

2547

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

FD-AT-AR-07 19/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

El suministro de agua se a venido solucionando, con la intervención de los padres de familia, quienes realizaron limpieza al pozo profundo, y la manipuladora realiza el hombeo en diferentes horarios del dia para mantener el agua del tanque, en niveles adecuados para la preparacion de los alimentos y las actividades de limpieza y desifeccion.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Luz Elda Perez
NOMBRE: Luz Elda Perez ortiz
CEDULA: 23936969

FIRMA: Monica Gualdron
NOMBRE: Monica Gualdron
CEDULA: 1116040887

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Jose Valentin Cristancho
CEDULA: 1118534255.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

374

Educación Aprender CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	ANTONIO NARIÑO - SANTA MARTA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	3/02/2026		**HORA INICIO:**	8:40 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:45 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			

TEMA: SE REALIZA SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA PRESTACION DE SERVICIO DEL CONTRATO N° 2945 DEL 2025, ESPECIFICAMENTE EN LO RELACIONADO CON EL SUMINISTRO DE AGUA EN LA SEDES SANTA MARTA

OBJETIVO: Realizar seguimiento, monitoreo y control a la implementación de la fase preoperativa para el contrato de prestación de servicio 2945 de 2025 especificamente en lo relacionado con la ejecución del plan de capacitación continuo, dirigido al persode alimentos como actores del programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de Casanare.	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** SE REALIZAN UNA DESCRIPCION DE LAS DIFICULTADES PARA OBTENER EL SUMINISTRO DEL AGUA

MUNICIPIOS: PORE



Fotografía No. 01	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 02	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 03	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 04	REUNION SUMINISTRO DE AGUA

2549

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG INTERVENTORÍA

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Banco	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Pore	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Ramon Nonato Perez	FECHA VISITA:	03-02-2026		HORA INICIO:	1:00 Pm	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	1:45 Pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Javier Tuay	4214921	Docente	3102969472
2	Karen Perez	1029646852	manipuladora	3143952872
3	Jose Montañez Instancio	1118534255	Supervisor Int.	3112632150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza seguimiento y control en la Prestación del Programa de alimentación escolar, con respecto al suministro de agua.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo la 1:00 pm se da inicio a la Reunión con presencia del docente Javier Tuay, y la Manipuladora Karen Perez, Personal profesional de la Interventoria

- El docente manifiesta que el suministro lo realiza bomberos por medio de carrotanque, esta a la falta de acueducto Veredal.

En los periodos de Verano siempre se presenta esta misma dificultad comenta el docente.

376

2550

Educación

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 15/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Javier Ivan Godoy
CEDULA: 1.214.927
FIRMA:
NOMBRE: Karen Yulied Perez
CEDULA: 1029646852
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1118534255
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

377

2551

Educación Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	EL BANCO - RAMON NONATO PEREZ	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	3/02/2026		**HORA INICIO:**	1:00 p. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:45 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			

TEMA: SE REALIZA SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA PRESTACION DE SERVICIO DEL CONTRATO N° 2945 DEL 2025, ESPECIFICAMENTE EN LO RELACIONADO CON EL SUMINISTRO DE AGUA EN LA SE RAMON NONATO PEREZ

OBJETIVO: Realizar seguimiento, monitoreo y control a la implementación de la fase preoperativa para el contrato de prestación de servicio 2945 de 2025 especificamente en lo relacionado con la ejecución del plan de capacitación continuo, dirigido al personal de alimentos como actores del programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de CASANARE.	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** SE REALIZAN UNA DESCRIPCION DE LAS DIFICULTADES PARA OBTENER EL SUMINISTRO DEL AGUA.

MUNICIPIOS:



Fotografía No. 01	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 02	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 03	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 04	REUNION SUMINISTRO DE AGUA

328

2552

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-APR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Banco	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Pore	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Altamira	FECHA VISITA:	03-02-26		HORA INICIO:	10:50 Am	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:19 Am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Maria Lucia Rojas	1118538166	manipuladora	3203302536
2	Roberto Barrera	1118-79.381505	Docente	3104795867
3	Jose Montaña C.	1118534255	Supervisor	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza seguimiento y control en la prestación del programa de alimentacion, con respecto al suministro de agua.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:50 Am, se da inicio a la reunión con Presencia de Docente Roberto Barrera, la manipuladora Maria Lucia Roja y Personal de la Interventoria.

El Docente Roberto manifiesta que en épocas de Verano, apesar que se cuenta con sistema de acueducto, el agua no alcanza a llega a los tanques de la sede, debido a la baja Presion de la misma, solicita instalar sistemas que aumente la Presion del agua, para que alcance a subir a los tanque de almacenamientos.

Por Parte del Operador a estado suministrando agua, por medio de carro-tanques en diferente Ocaciones.

2553

Educación

Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07	19/01/2026	Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: José Roberto Barrera Pardes
CEDULA: 7438150

FIRMA:
NOMBRE: María Lucia Rosas Largo
CEDULA: 1114533166

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

380

2554

Educación Alimentación Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	EL BANCO -ALTAMIRA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	3/02/2026		**HORA INICIO:**	10:50 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:10 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			

TEMA: SE REALIZA SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA PRESTACION DE SERVICIO DEL CONTRATO N° 2945 DEL 2025, ESPECIFICAMENTE EN LO RELACIONADO CON EL SUMINISTRO DE AGUA EN LA SEDES

OBJETIVO: Realizar seguimiento, monitoreo y control a la implementación de la fase preoperativa para el contrato de prestación de servicio 2945 de 2025 especificamente en lo relacionado con la ejecución del plan de capacitación continuo, dirigida al personde alimentos como actores del programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de Casanare.	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** SE REALIZAN UNA DESCRIPCION DE LAS DIFICULTADES PARA OBTENER EL SUMINISTRO DEL AGUA.

MUNICIPIOS:



Fotografía No. 01	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 02	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 03	REUNION SUMINISTRO DE AGUA



Fotografía No. 04	REUNION SUMINISTRO DE AGUA

381

2555

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El CUSIANA	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TAURAMENA	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	CENTRAL	FECHA VISITA:	04-02-2026	HORA INICIO:	12:00m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2985 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	1:00pm.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Aixa Gongora	1.118549382	Madre Familia	3219272073
2	Humberto Hidalgo	74.754.854	J.A.C	3116288279
3	Edwin Gutierrez	74377779	Coordinador	3133695476
4	Naydu Mardady Bustos Romero	1.118544617	Prof. Apoyo inter	3112632150
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la prestacion del Servicio del programa de Alimentación Escolar (PAE) y diagnostico de infraestructura de las Sedes Yaguaros, Iquía, San carlos y Principal teniendo encuenta oficio radicado a interventoria.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 12:12 pm se da inicio a la verificación de las novedades frente a la dotación de los restaurantes escolares de las Sedes educativa de La IE Cusiana la Firma interventora procede a realizar Diagnostico de Infraestructura donde Se evalua los siguientes aspectos

* Área de Almacenamiento
* Área de preparación
* Área de consumo
* manejo y disposición de Residuos
* Servicios Sanitarios y publicos
* Estado de equipos y menaje
* Adicional se verifica materia prima presente en los Restaurantes
* Se anexa formato de Verificación de infraestructura para Comedores Escolares

2556

Educación | Cesarense | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

*En la institución Educativa sede Los Yaguaros se realiza la verificación de la materia prima correspondiente a la semana 2 del ciclo del menú que comprende del 2 al 6 de febrero de 2026, se evidencia la entrega de las cantidades conforme al simat del 23 de enero 2026, Simat por el cual se programó la entrega de Alimentos para esta Semana, por ende, se evidencia que se encontraban 22 niños y la sede educativa tiene matriculados a la fecha 26 beneficiarios

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Oriol Gongora
CEDULA: 1118841382

FIRMA:
NOMBRE: Nayda Bustos Romero
CEDULA: 1.118.344617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: J. Mauricio H. Dolgo
CEDULA: 77154854

FIRMA: Diana maRía gamez
NOMBRE: Diana maRía Gamez
CEDULA: 32954176

FIRMA:
NOMBRE: Edwin G.
CEDULA: 79.317.774.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

383

2557

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	IE CUSIANA SEDE CENTRAL	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	2/04/2026		**HORA INICIO:**	12:00pm	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00Pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				

Objetivo: verificar la prestación de servicio del programa de alimentación escolar pae y diagnóstico de infraestructura de las sedes yaguaros y Kia San Carlos y principal teniendo en cuenta oficio radicado a interventoria	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN:** siendo las 12:12 p.m se da inicio la verificación de las novedades frente a la dotación de los restaurantes escolares de las sedes educativas de la institución educativa CUSIANA SEDE YAAGUAROS la firma interventoria procede a realizar los diagnósticos de infraestructura donde se evalúan los siguientes aspectos: área almacenamiento, área de preparación, área de consumo manejo y disposición de residuos, servicios sanitarios y públicos, estado de equipos y menaje y adicional se verifica materia prima presente en los restaurantes .se anexa formato de verificación de infraestructura para comedores escolares.



Fotografía No. 01	IE Cusiana sede Yaguaros



Fotografía No. 02	Mal estado del inmobiliario (sillas y mesas)



Fotografía No. 03	Nevera presenta oxidación en la parte exterior



Fotografía No. 04	Pisos del área de preparación presenta grietas

384

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG | FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Camilo Torres	RTC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	5-Feb-2025	HORA INICIO:	10:50 a.m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	11:45 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Martin Parra	74757112	Rector.	3115322405
2	Rosemary Cardon	51819980	Coordinadora Villa	3104820275
3	Clara Jerez	46667966	Coordinadora Antonia Nariño	3132215422
4	Geraldine Ramirez Gonzalez	1067587328	Prof. Intervention	3112632150
5	Nayda Bustos	1118544617	Prof. Intervention	3112632150
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Dialogo con rector y coordinadoras de sedes de la I.E Camilo Torres Restrepo; sobre, novedades de la prestación de servicio, modalidad Racion Industrializada.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:50 am en oficina de rectoria, se reune el señor rector, coordinadoras de las sedes (La Villa y Antonia Nariño) donde se está prestando actualmente el servicio de R.I; donde manifiestan las siguientes observaciones:

-El señor rector manifiesta que desconoce el contrato de prestación de servicio.

-No se realizó socialización por parte de SED, y contratista (operador)

-No está de acuerdo con la minuta patrón implementada de R.I ya que los componentes no son los apropiados por ser altos en preparados.

2559

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FD-AT-AR 07 | 19/01/2026 | Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

- Las coordinadoras de las sedes son las personas encargadas de entregar las raciones a los niños y niñas por lo tanto manifiestan la inconformidad ya que por tema horarios, esta actividad les resta tiempo, en sus funciones diarias.
- La focalización actual no es coherente con los niños y niñas que asisten a las sedes educativas.
- Coordinadora manifiesta que las raciones por niños sean entregadas en bolsas por menú entregado para evitar manipulación de los componentes.
- Componente fruta (banano, pera, manzana) con sobremaduración y daño mecanico.
- Rector y coordinadoras se abstienen de firmar la presente acta porque se encuentra en totalmente desacuerdo con la prestación de servicio B.I en sus sedes.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: [illegible]
CEDULA: 1085-1551-1328

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Nayeli Bustos Romero
CEDULA: 1.178544617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

386

Educación Aprendizaje | GOBERNACIÓN CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-PF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

2560

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E CAMILO TORRES RESTREPO PRINCIPAL.	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	URBANO RURAL	 X
		FECHA DE VISITA	05 02 2026		**HORA INICIO:**	10:50 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:45 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		X	

TEMA: Verificar la prestación de servicio modalidad Ración Industrializada de las sedes de la I.E CAMILO TORRES RESTREPO.

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: Siendo las 10:50 a.m en oficina de rectoría se reúne el señor rector y coordinadoras de las sedes la villa y Antonio nariño donde se está prestando actualmente el servicio de RI donde manifiestan las siguientes observaciones: El señor rector desconoce el contrato de prestación de servicio y no se ha realizado socialización por parte de SED y contratista (operador).



Fotografía No. 01	INSTITUCIÓN EDUCATIVA



Fotografía No. 02	REUNIÓN INTERVENTORÍA RECTOR Y COORDINADORAS SEDES LA VILLA Y ANTONIO NARIÑO.



Fotografía No. 03	REUNIÓN INTERVENTORÍA RECTOR Y COORDINADORAS SEDES LA VILLA Y ANTONIO NARIÑO.



Fotografía No. 04	REUNIÓN INTERVENTORÍA RECTOR Y COORDINADORAS SEDES LA VILLA Y ANTONIO NARIÑO.

387

2561

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | PD-AT-AR-07 13/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	05-02-2026	HORA INICIO:	12:20 Pm		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2985 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:50 Pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Jose Montaña Cristancho	1118534255	Supervisor	3118232150
2	Gerson Lizcano Hernandez	9147947	Rector	3115506435
3	Yenny Constanza Salamanca N.	1118555794	Prof. entidad ETC.	3115499381
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza control y seguimiento a la prestación de servicio, control de los titulares de derecho correspondiente a la modalidad de Internado que ingresos al restaurante del comedor de modalidad Almuerzo.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 12:20 pm se da inicio a una reunión con el señor Kestal profesional de secretaria, operador de mayoritario Almuerzo, interventoria

se trata el tema de los titulares de derecho de la modalidad internados, quienes vienen recibiendo el almuerzo en el restaurante de la modalidad mayoritario.

Donde se busca dar una solucion para evitar el ingreso de los internos, donde se acuerda realizar una reunion en conjunto con los operadores de mayoritarios y el operador del internado para poder dar viabilidad a este tema de Residentes, para establecer una estrategia en conjunto con las interventorios y supervision de los programa de alimentacion escolar.

2562

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 | 13/01/2026 | Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Programar Reunion con los dos operadores e Interventorios Junto a Supervisor del PAE, donde Buscara una estrategia para los alimentacion de los residentes.

FIRMA:
NOMBRE: OSCAR LIZCANO V.
CEDULA: 9747y947
FIRMA:
NOMBRE: Yenny Solanyia Alonso
CEDULA: 1118553794
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Jose Martin C. C.
CEDULA: 1118534255
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	05-02-2026	HORA INICIO:	8:20 Am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	9:00 Am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(Y)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Hector Lucas Hernandez	9147294	Rector	3115506435
2	Yenny Constanza Solano Nuevos	1115853799	Prof. Contratista ETC	3115499381
3	Jose Montaña Castancho	1118534255	Supervisor.	311 2632150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Seguimiento y control a la prestacion de servicio en la sede la Ventirosa, sobre fallas que presenta el servicio por cuenta del operador en cuanto a la poblacion estudiantil, verificacion de los elementos de Aseo.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:20 Am. se da inicio de la reunion con presencia del señor Rector de IE El Algarrobo, Profesional de la secretaria de educacion y Profesional del operador, en compañamiento con la interventoria.

Se realiza Presentacion del profesional presente, donde se le expone al señor Rector el motivo de esta reunion.

Se le da la palabra al señor Rector quien expone la presentación en la sede la Ventirosa comenta que el coordinador entrego el mercado a una persona quien no dio esta materia prima la cual no fue entregada directamente en la sede, debido a esta se debio regresar este mercado correspondiente al 26+30 de enero.

2564

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

igualmente el Señor Rector manifiesta que para la semana correspondiente del 2 al 6 es servicio en la sede la Ventirosa se presto con normalidad.

- Tambien comenta las cantidades de aseo para la sede Principal que no era suficiente con lo enviado.

Por Parte del operador manifesta Verificar las cantidades si eran necesario se ajustaban estas elementos lo suficiente para la cantidad de titulares.
Le comparte contacto al rector para informa cual quier requerimiento que se presente durante la prestación del servicio.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Se Verifican cantidades de elementos de Aseo, en la sede.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: ERZON LIZCANO M.	NOMBRE: Jose Montero C
CEDULA: 91442947	CEDULA: 1118534755
FIRMA: Yenny Sahanaya M.	FIRMA:
NOMBRE: Yenny Sahanaya Mendo	NOMBRE:
CEDULA: 1115853494	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Correo Electrónico: [illegible]

311

2565

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	IE EL ALGARROBO - PRINCIPAL	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO**	X
						RURAL	
		FECHA DE VISITA	5/02/2026		**HORA INICIO:**	8:20 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			X	

TEMA: SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA PRESTACION DE SERVICIO EN LA SEDE LA VENTUROSA, SOBRE FALLAS QUE SE PRESENTO EL SERVICIO POR CUENTA DEL OPERADOR EN CUANTO A LA POBLACION ESTUDIANTIL.

OBJETIVO: Realizar seguimiento, monitoreo y control a la implementación de la fase preoperativa para el contrato de prestación de servicio 2945 de 2025 específicamente en lo relacionado con la ejecución del plan de capacitación continua, dirigido al personde alimentos como actores del programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de Casanare.	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** 1. SOCIALIZACION DEL PROGRAMA DE LA MODALIDAD RACION PEPARADA EN SITIO 2.INSPECCION Y LEVANTAMIENTO DE ACTA DE INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE ESCOLAR. 3.PRESENTACION DEL OPERADOR UT PAE CASANARE 2026.

MUNICIPIOS:

			
Fotografía No. 01	**REUNION SEDE IE EL ALGARROBO SEDE PRINCIPAL**	**Fotografía No. 0**	**REUNION SEDE IE EL ALGARROBO SEDE PRINCIPAL**

342

2566

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San Agustin	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Santo Domingo Savio	FECHA VISITA:	05/02/2026	HORA INICIO:	10:50		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:30	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Omar Vargas	9395121	Coordinador	3125836791
2	Eder Castro Quintero	96.186.550	Interventor	3115333892
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar las Condiciones de entrega de los Raciones Industrializadas por parte del Operador, en horarios, normatividad legal vigente BPM, infraestructura del Sitio de almacenamiento, Conservación, Calidad de los Componentes, Consumo, Observaciones y recomendaciones por parte de los directivos de la Sede educativa, relacionado con los Suministros de R.I. en la Sede

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Desarrollo de la Agenda:

1. La Sede educativa cuenta con un area protegida, con techo para la recepción, almacenamiento, Conservación y Consumo de las Raciones Industrializadas
2. Se evidencian los componentes de la R.I. en buenas condiciones de Calidad, Conservación, rotulado, donde se ve vida útil, fecha de Vencimiento. Manifiesta que en ocasiones algunas Unidades de frutas han llegado con daño mecánico, como Peras, mandarinas, manzanas.
3. No se encuentran publicados la Ficha Tecnica del PAE y el Ciclo de Menú.
4. El Coordinador de la Sede educativa, manifiesta que las R.I se deberían hacer en 2 entregas Semanales, para evitar esos daños en la frutas
- Se debería cubrir a toda la población estudiantil de los grados

2567

Educación | Castilla la Nueva | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG INTERVENTORÍA

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

1°, 2° y 3°, que son en total 319 estudiantes y actualmente les está llegando solo 103 Raciones industrializadas

Se requiere que se socialice el proyecto de Programa PAE con el personal administrativo, para conocer todo la operación y personal transportador y entrega de los R.I.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Omar Vargas
CEDULA: 93951x1

FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro C
CEDULA: 96.185.550

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

2568

Educación Aprende / CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E SAN AGUSTIN SEDE EDUCATIVA SANTO DOMINGO SAVIO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZAL	**URBANO**	X
						RURAL	
		FECHA DE VISITA	5/02/2026		**HORA INICIO:**	10:30 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**	**40 MINUTOS**	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		X	

EVALUAR CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE LA SEDE EDUCATIVA PARA PASAR EL PAE DE R.I A RPS Y NOVEDADES FRENTE AL SERVICIO

OBJETIVO: Realizar seguimiento, monitoreo y control a la implementación de la fase preoperativa para el contrato de prestación de servicio 2945 de 2025 especificamente en lo relacionado con la ejecución del plan de capacitación continuo, dirigido al personal manipulador de alimentos como actores del programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de AGUAZUL



Fotografía No. 01	REUNION EN SEDE EDUCATIVA



Fotografía No. 02	REUNION EN SEDE EDUCATIVA



Fotografía No. 03	REUNION EN SEDE EDUCATIVA



Fotografía No. 04	REUNION EN SEDE EDUCATIVA

395

2569

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San Agustín	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	El Porvenir	FECHA VISITA:	05/02/2026	HORA INICIO:	07:45		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2965 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:40	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	María Elsa C.	46 365.077	Docente	3174834213
2	Eder Castro Quintero	96.186.650	Interventor	3115333892
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar las Condiciones de entrega del operador, horarios, Condiciones de infraestructura, almacenamiento, Conservación, calidad de los componentes, observaciones y recomendaciones por parte de la parte directiva relacionado con el Suministro de las Raciones Industrializadas recibidas en la Institución Educativa

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Desarrollo de la Agenda:

1. La Sede educativa cuenta con área adecuada para la recepción, almacenamiento, Conservación y consumo de las Raciones Industrializadas
2. Se evidencian los Componentes de la R.I en buenas condiciones de Calidad, Conservación, Rotulado en Lote y Fecha de Vencimiento adecuada.
3. Los horarios de entrega por parte del Operador dentro de los tiempos establecidos
4. Se indaga a los estudiantes sobre los R.I, manifestando que les gusta, les agrada y consumen todo
5. No se encuentran publicados en parte visible, la Ficha técnica del PAE, ni el Ciclo de Menú
6. La Docente que atendió la Visita técnica manifiesta:
   - Solo está llegando R.I para los grados de 1° a 3° y sugiere que se les Suministre a todos los estudiantes de los demás grados, ahora son

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

de Transición, 4° y 5° que en su totalidad son 130 estudiantes y solo llego para 26 estudiantes, más que es una población vulnerable.
- La Docente Sugiere tener en la Sede Educativa una nevera exclusiva para Conservar los Complementos, ya que ayuda para las frutas, lacteos y se pueden proteger más frescos, ya el Consumo.
- Especifican algunas frutas como la Pera llegan con daño mecanico.
- Sugiere que se Socialice con la Sede educativa, todo lo relacionado con el Contrato, Programa, Operador y personal que va hacer las entregas Semanalmente

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: María Elisa Cely S.	NOMBRE:
CEDULA: 46.561077	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Edier Pastor R	NOMBRE:
CEDULA: 96.185.650	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

2571

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E SAN AGUSTIN SEDE EDUCATIVA EL PORVENIR	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO** **RURAL**	X
		FECHA DE VISITA	5/02/2026		**HORA INICIO:**	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:45 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**	**45 MINUTOS**	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		X	

EVALUAR CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE LA SEDE EDUCATIVA PARA PASAR EL PAE DE RI A RPS Y NOVEDADES FRENTE AL SERVICIO

OBJETIVO: Realizar seguimiento, monitoreo y control a la implementación de la fase preoperativa para el contrato de prestación de servicio 2945 de 2025 especificamente en lo relacionado con la ejecución del plan de capacitación continuo, dirigido al persode alimentos como actores del programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de Casanare.	

AGUAZUL



Fotografía No. 01	**REUNION EN SEDE EDUCATIVA**



Fotografía No. 02	**REUNION EN SEDE EDUCATIVA**



Fotografía No. 03	**REUNION EN SEDE EDUCATIVA**



Fotografía No. 04	**REUNION EN SEDE EDUCATIVA**

398

2572

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	JORGE ELIECER GAITAN	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	AGUAZUL	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	CARLOS PIZZARO LEÓN GOMEZ	FECHA VISITA:	05-02-2026	HORA INICIO:	8:40 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:40 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Cesar Carreño	7069683	Docente Aula	3203039637
2	NAYA MARLADY BUSTOS ROMERO	1118544647	Prof. Apoyo Interv.	3117632150
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita de Seguimiento y control a la Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitan sede Carlos Pizzaro León Gomez con el Fin de Verificar la prestación de servicio y las novedades presentadas durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad - Ración Industrializada del contrato N. 2945 de 2025

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:40 am en reunión con el docente Cesar Carreño y personal profesional de interventoria se da inicio a la verificación de la prestación del servicio del programa de Alimentación escolar PAE donde interviene el docente Cesar Carreño manifestando las siguientes Novedades:

* Las frutas bananas y mandarina llegaron sobremaduradas y con daños mecanicos lo que permite que se deterioren de un dia para otro.

* La Sede no cuenta con equipos de refrigeración

* El refrigerio o la Ración industrializada se estan entregando a todos los grupos de 1 a 3, sin embargo de acuerdo al simat estan Focalizados 88 y no han llegado para totalidad de los niños que asisten a la sede.

* No han entregado productos de aseo

Correo Electrónico: interventoriapecasanare@outlook.com

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

*Personal de servicio generales colaboran con la entrega de la Ración industrializada.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Naydu Murdoky Bustos
CEDULA: 1.118.544.617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1.169.687

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

400

2574

Educación Aprende	CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	JORGE ELIÉCER GAITAN SEDE CARLOS PIZARRO LEON GOMEZ	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	5/02/2026		**HORA INICIO:**	8:40 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				

Objetivo: realizar visita de seguimiento control a la institución educativa JORGE ELIÉCER GAITAN SEDE CARLOS PIZARRO LEÓN GÓMEZ con el fin de verificar la prestación de servicio y las novedades presentadas durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE para modalidad RACION INDUSTRIALIZADA del contrato número 2945 de 2025.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN : Siendo las 8:40 en reunión con el docente cesar Carreño y personal profesional de interventoria se da inicio a la verificación de la prestación de servicio del programa alimentación escolar PAE.



Fotografía No. 01	Componente de la RACION INDUSTRIALIZADA.



Fotografía No. 02	Fruta Manzana de CALIDAD



Fotografía No. 03	Rotulado de producto.



Fotografía No. 04	Entrega de la RACIÓN INDUSTRIALIZADA a los niños.

401

2575

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 | 13/01/2026 | Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San Juan de los Llanos	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de ariporo	URBANO ( ) RURAL (x)	
SEDE:	Varsovia	FECHA VISITA:	12/02/2026	HORA INICIO:	08:00 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	09:30 am.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(x)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Naira C. Pulido Cuervo	1118545691	Interventora	3253925054
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la prestacion del servicio de preparado en sitio, en la Se educativa Varsovia.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza Visita de inspeccion a la unidad operativa de la sede Varsovia, donde se evidencio remodelacion del Comedor escolar. Nos encontramos por parte de la Interventoria al Ing. Naira C. Pulido Cuervo y por parte de la sede educativa la docente: Ruth Bley Carrillo. Se indaga por los preparacion de los alimentos en sitio y manifiesta que el operador prepara los Refrigerios en la casa de la manipuladora, debido a que no tienen llaves del Restaurante. y los Refrigerios los llevan desde el domicilio de la manipuladora hasta la sede educativa.

La docente manifiesta que esto sucede debido que la manipuladora del año anterior no hizo entrega de las llaves del restaurante.

2576

Educación	Cundinamarca	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	ESG INTERVENTORÍA
			FO-AT-AR-07	19/01/2026	Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Se notifica al aprendiz de la situación.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nestor E. Durán	NOMBRE: Ruth Bley Cardozo Garcia
CEDULA: 1116545697	CEDULA: 52502809
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

2577

Educación Aprendizaje | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE VARSOVIA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**		**URBANO** **RURAL**	
		FECHA DE VISITA	12/02/2026		**HORA INICIO:**	8:00 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		**X**	**DURACIÓN HORAS:**	**1:15 MIN**	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				

TEMA:

OBJETIVO: Realizar verificacion de la prestacion del servicio en la modalidad racion preparada en sitio, en la I.E. San Juan de Los Llanos sede Varsovia en el municipio de Paz de Ariporo.	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** Se hace presencia en la sede de Varsovia, donde se evidencia las puertas del comedor escolar con candado y la no prestacion del servicio en este lugar, se indaga con la docente Ruth Bley Camino, donde manifiesta que el restaurante escolar no se cuenta con las llaves de los candados que tienen las puertas, por lo tanto tomaron la iniciativa de realizar la preparacion de las raciones en la casa de la economa.

MUNICIPIOS: Paz de Ariporo.



Fotografia No. 01	Unidad aplicativa bajo llave



Fotografia No. 02	Restaurante sin operar



Fotografia No. 03	Desarrollo de la reunion con la docente.



Fotografia No. 04	Reunion con la Docente

404

2578

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AP-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Victor Gomez Corredor	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TAMARA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	19-02-2026	HORA INICIO:	9:30 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	VERONICA HERRERA	105678844	MANIPULADOR de ALIMENTOS	3143884047
2	LUZ NAYIBE RINCÓN	23937199	SECRETARIA DEL IE	3143352194
3	NAYDU MARODY BUSTOS ROMERO	1.118544.617	Prof Apoyo. Interv.	3112632150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita a la Institución Educativa Victor Gomez Corredor sede principal, Frente a la Novedad de suspención de clases por la situación de desbastecimiento de Agua en la IE.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:30 am se da Inicio a la reunión en presencia de la señora Luz nayiba Rincón Secretaria de la sede, Verenica Herrera manipuladora de Alimentos, y personal de interventoria, donde se procede a socializar la circular de fecha 18/02/26 donde se expone lo siguiente:

* La Suspención del Servicio de agua a causa del daño presentado en el pozo profundo de la Institución, por lo tanto los días 19 y 20 de Febrero 2026 se suspendieron las clases.

* De acuerdo a lo anterior en visita se evidencia a personal de Gestión de riesgo realizando mantenimiento del pozo profundo, refieren que a partir de mañana 20 de Febrero -26 se restablece el Servicio de Agua.

* Interviene la señora Luz nayibe Rincón manifestando que las clases

ADS

2579

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FD-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

Se retomaran el dia lunes 23 de Febrero 2026.

* Interventoria procede a realizar la verificación de materia prima Correspondiente a la semana 4 de los menús 19 y 20, se evidencia cantidades completas y en buenas condiciones de calidad para sus preparaciones por tanto en el marco de la ley 1990 del 2019 (prevención de perdida y desperdicios de alimentos), se permite el translado de los menus 19 y 20 para los dias 23 y 24 de Febrero por tanto se notificara al operador para que ajuste el plan de compras y se ha enviado lo correspondiente a los menús 3, 4 y 5, de los dias 25, 26 y 27 de Febrero/26.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

* Garantizar el adecuado almacenamiento de materia prima por parte del personal manipulador de Alimentos.

FIRMA: Veronica Herrera
NOMBRE: Veronica
CEDULA: 1036784482

FIRMA: Nayu Mejia
NOMBRE: NAYOU BUSTOS
CEDULA: 1118544617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Ly Nayibe Rincon P
NOMBRE: Ly Nayibe Rincon P
CEDULA: 23 937 799

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

2580

Educación · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	VICTOR GOMEZ CORREDOR SEDE PRINCIPAL	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	19-02-26		**HORA INICIO:**	9:30 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		

MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	

Objetivo: Realizar visita a la institución educativa Victor Gómez Corredor Sede principal, frente a la novedad de suspensión de clases por la situación de desabastecimiento de agua en la IE.	DESARROLLO DE LA REUNIÓN : siendo las 9:30 am se da inicio a la reunión en presencia de la señora luz nayibe Rincón secretaria de la sede y Verónica Herera manipuladora de alimentos y personal de interventoria donde se procede a socializar la circular de fecha 18 -02- 26 donde se expone la situación presentado del desabastecimiento de agua.



Fotografia No. 01	Mantenimiento de pozo profundo



Fotografia No. 02	Reunión con Secretaria de la sede Educativa



Fotografia No. 03	Reunión con Secretaria de la sede Educativa



Fotografia No. 04	Reunión con Secretaria de la sede Educativa

407

2581

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jorge Eliecer Gaitan	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Cayagoas	FECHA VISITA:	19-Feb-2026	HORA INICIO:	9:00 a.m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	10:00 a.m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Cesar Manuel Diaz Fuentes	88160221	Docente Sede	3166011762
2	Yuri Conde	1118537835	Mnip. Alimentos	3142788537
3	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587378	Profesional Interventoria	3112632150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a notificación realizada por el señor sector Diego Fabian Valencia Fernandez en relación al componente R.T.P (Calidad de la Yuca).

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de control y seguimiento a la Operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa Cayagoas del municipio de Aguazul, con respecto al PQR interpuesta por el Docente donde manifestó que la calidad del producto "Yuca" llegó en mal estado para la sesiones de servicio 16 al 20 de febrero.

-Manipuladora de alimentos y docente de la sede educativa manifiestan que efectivamente se realizó la reposición del Tubercolo = Yuca con una cantidad aproximada de 1 Kg y 300gr y que llegó en buen estado apta para la preparación del día y consumo. dando cumplimiento al menú #18 establecido según minuta

Además, tambien se realiza verificación de materia prima almacenada en el restaurante escolar donde se observa Frutas, verduras, papa en buen-

2582

Educación | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

estado, cumplen con las características de calidad optima para las preparaciones siguientes, de acuerdo a los menus establecidos de la semana de servicio, con cantidades suficientes para el total de los raciones

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: [signature]
NOMBRE: CESAR MANUEL DIAZ F.
CEDULA: 88.160.221

FIRMA: Yuri Conde
NOMBRE: Yuri Mayerly Conde
CEDULA: 1118537835

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Geraldine Ramirez Echeverria
CEDULA: 1065583528

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

409

Educación Aprende	CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

2583

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAYAGUAS	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	19 02 2026		**HORA INICIO:**	9:00 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				

TEMA: Realizar seguimiento a notificación realizada por el señor rector Diego Fabián Valencia Fernández en relación al componente RIP calidad de la yuca.

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: Se realiza visita técnica de control y seguimiento a la operación del programa de alimentación escolar en la sede educativa Cayaguas del municipio de Aguazul con respecto al pqr interpuesto por el docente sobre la calidad del producto yuca ya que llegó en mal estado para la semana de servicio del 16 al 20 de febrero, manipuladora de alimentos y docente de la sede educativa manifiestan que efectivamente se realizó la reposición del tubérculo yucà con una cantidad aproximada de 1 k y 300 g. Además también se realiza verificación de materia prima almacenado en el restaurante escolar donde se observa frutas verduras y papa en buen estado.



Fotografía No. 01	RESTAURANTE ESCOLAR SEDE CAYAGUAS



Fotografía No. 02	REPOSICIÓN COMPONENTE TUBÉRCULO YUCA





Fotografía No. 03	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA



Fotografía No. 04	VERIFICACIÓN DE SERVICIO

ACTAS DE VISITA
MODALIDAD RI

Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

Celular: 3112632150

2584

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VIR-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita: 02/02/26	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Número de servicio:		9:40am	10:30am	Aguazul

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	Combo torres Restrepo - La Villa			Facil acceso: ✓	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2045/2025	Tipo de vehículo:	1
Nombre del conductor:	1	Doc. Identidad:	1	Placa del vehículo:	1

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

Personal Manipulador					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.O	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	N.O

Condiciones de transporte y Recepción					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidos por la normatividad vigente.	N.O
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	N.O
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	N.O	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	N.O
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipulados en la normatividad vigente.	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa									
Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Yogurt UHT	Pipposas	03/01/26	PM026	02/05/26	C	C	C	C	N.A
Mutfinte bonla finalla	-		20/01/26	08/02/26	C	C	C	C	N.A
Nocosa	Compocrete	-	-	-	C	C	C	C	N.A

Participación ciudadana					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	N.C	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.C

Obligaciones contractuales		
N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O
Porcentaje de cumplimiento (%)		83,33 % Aceptable

Observaciones: Realizar publicación ficha tecnica PAE y ciclos de menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Sandra Ximena Gonzalez	Nombre: Rosemary Cardona
Documento: 1057587328	Documento: 51974980
Cargo y tel: Interventoria 3112633809	Cargo y tel: Coordinadora 3124820675

411

Educación · Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

2578

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO_TORRES_RESTREPO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO RURAL	X
SEDE	LA VILLA	FECHA DE VISITA	2/02/2026		HORA INICIO:	9:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

112

Educación · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 2576

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2581

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: TO-AI-VRI-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACIÓN DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:					
Fecha de la visita:	05/02/2026	Horario:	Inicio: 07:45	Terminación: 10:40	MUNICIPIO: Aguazul
Numero de servicios:					

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	San Agustin Sede El Porvenir			Facil acceso: X	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	29/05/2025	Tipo de vehículo:	—
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehículo:	—

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) | NC (No Cumple) | NA (No aplica) | NO (No observado)

Personal Manipulador					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	NO	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	NO

Condiciones de transporte y Recepción					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección	NO	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NO
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NO	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NO
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	NO	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	NA
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas	C

Componentes entregados a la Sede Educativa									
Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Saborizada	Recreo	NA	305	08/02/2026	C	C	C	C	C
Brownie	Finatta	NA	280126	14/02/2026	C	C	C	C	C
Naranja	Comprobienestar	NA	NA	NA	C	C	C	C	C

Participación ciudadana					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NC	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NC

Obligaciones contractuales		
N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NA
Porcentaje de cumplimiento (%)		83,33 % Aceptable
Observaciones		

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Eder Casho G	Nombre:	Marie Eliscet
Documento:	96.185.550	Documento:	46368071
Cargo y tel:	Profesional de Apoyo 3115333893	Cargo y tel:	Docente 3114834213

431

2

2588

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES**	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	X
						RURAL	
SEDE	**EL PORVENIR**	**FECHA DE VISITA**	5/02/2026		**HORA INICIO:**	7:45 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:40 a. m.	



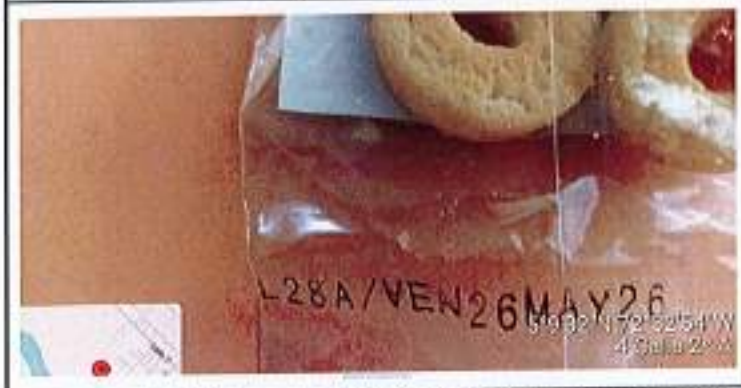
Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

415

2589

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-A1-VR-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

UNIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	05/02/2026	Horario:	Inicio: 10:50	Terminación: 12:30	MUNICIPIO: Aguazul
Número de servicio:					

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	San Agustin Sede Santo Domingo Savio			Facil acceso: X	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación del servicio:	2945/2025	Tipo de vehículo:	—
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehículo:	—

Calificar según el nivel de cumplimiento: C (Cumple) | NC (No cumple) | NA (No aplica) | NO (No observó)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	NO	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos	NO

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpiera y desinfección.	NO	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NO
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NO	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NO
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	NO	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	NA
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presento moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la etiqueta o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche entera	Recreo	NA	322	07/03/2026	C	C	C	C	C
Brown	Fiesta	NA	280126	14/02/2026	C	C	C	C	C
Naranja	Campesino	NA	NA	NA	C	C	C	C	C

Participación ciudadana

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NC	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NC

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NA

Porcentaje de cumplimiento (%): 83.33 % Aceptable

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Edgar Castro Q	Nombre:	Omar Vergara
Documento:	96.185.550	Documento:	9395112
Cargo y tel:	Profesional de Campo 3115338592	Cargo y tel:	Coordinador 3125836791

416

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2025 2390

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	SANTO DOMINGO	FECHA DE VISITA	5/02/2026		HORA INICIO:	10:50 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION		
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION		
Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION		
Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION		
Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

417

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FO-AT-VRI-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

2591

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACIÓN DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:					
Fecha de la visita:	05/02/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Número de servicios:	40		8:15am	9:20am	TAURAMENA

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	JORGE ELIECER GAITAN - SAN CARLOS	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Fácil acceso	✓	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Doc. Identidad:		Tipo de vehículo			
Nombre del conductor:				Placa del vehículo			

Calificar cada variable con: C (cumple), NC (No cumple), N/A (No aplica) o N/O (No observado)

Personal Manipulador

N°	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.O
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	N.O

Condiciones de transporte y Recepción

N°	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificados y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O
4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	N.O
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O
6	El vehículo trasportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	N.O
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	N.O
8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	N.O
9	El rotulado del empaque primario cumplen con los condiciones estipulados en la normatividad vigente	C
10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C
12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presento moho u hongo, abombamiento, etc.)	C
14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C
16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C
18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
YOGURT UHT		14/01/26	1M014	13/4/2026	C	C	C	C	N.A
BROWNIE	Fimattas SAS	-	26/1/26	24/2/2026	C	C	C	C	N.A
MANDARINA	Acompañante	-	-	-	C	C	C	C	N.A

Participación ciudadana

N°	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	N.C
20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.C

Obligaciones contractuales

N°	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O

Porcentaje de cumplimiento (%): 8333 % Aceptable

Observaciones:

Docente manifiesta mejorar la calidad de frutas entregadas (Banano, Tena mandarina) ya que son recepcionadas con sobremaduez y daño mecanico.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geydome Ramirez Gonzalez	Nombre: Felipe Hernandez
Documento: 1057583758	Documento: 1116547366
Cargo y tel: Apoyo a la supervisión	Cargo y tel: Docente 3115291225

A18

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No: 0351 DE 2026 2592

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	_JORGE_ELIECER_GAITAN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	X
						RURAL	
SEDE	SAN CARLOS	**FECHA DE VISITA**	05 02 2026			**HORA INICIO:**	8:15 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:20 a. m.



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:

2593



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 18.Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

420

2594

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN: 3 CÓDIGO: FO-A1-VV-01 VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACIÓN DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:						
Fecha de la visita:	05/02/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO	
Número de servicios:	105		8:40 am	9:40 am	Aguazul	

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	Jorge Elicer Gaitan Sede Carlos Pizarro León G.			Facil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehículo			
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehículo			

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

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.O	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos	N.O

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente	N.O
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	N.O
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente. (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	N.O	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	N.O
9	El rotulado del empaque primario cumples con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Bebida Yogurth	T-Nuke-Pipo	14-Enero-26	YM019	13/Abril/26	C	C	C	C	N.A
Brownie	Finatta SA	—	26/1/26	14/02/26	C	C	C	C	N.A
Mandarina	Componente	—	-	—	C	C			

Participación ciudadana

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NC	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NC

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O

Porcentaje de cumplimiento (%): 83.33 % Aceptable

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Nayelu M Bustos R.	Nombre:	Cesar Carreño
Documento:	1118544617	Documento:	7169683
Cargo y tel:	3 Prof. Apoyo Interv.	Cargo y tel:	Docente Aula

421

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 2595

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	_JORGE_ELIECER_GAITAN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	URBANO RURAL	 X
SEDE	CARLOS PIZARRO LEÓN GÓMEZ	**FECHA DE VISITA**	05 02 26		**HORA INICIO:**	8:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

A32

2596



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

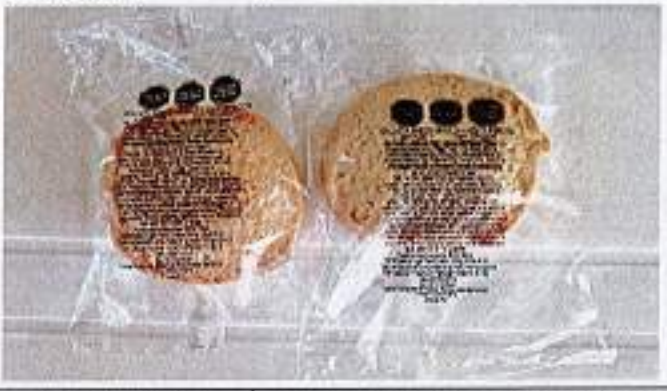


Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

A23

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VR-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

2597

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	10/02/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Número de servicios:	123		7:45	9:10	Monterrey

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	Escuela Normal Superior de Monterrey - Principal	Contrato de prestación de servicios:	29/5/2025	Facil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Tipo de vehículo	—		
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehículo	—		

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

Personal Manipulador					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	NO	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	NO

Condiciones de transporte y Recepción					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.		4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NO
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados	NO	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NO
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	NO	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	NA
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa									
Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Avena 4H1	Recreo	NO	021	20/05/2026	C	C	C	C	C
Galleta de avena		NO	020226	03/04/2026	C	C	C	C	C
Naranja	Comprobante	NA	NA	NA	C	C	C	C	C

Participación ciudadana					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NC	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NC

Obligaciones contractuales		
N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NO

Porcentaje de cumplimiento (%) 83.33 % Aceptable

Observaciones

Se observa la fruta para maduración, algunas de ellas con daño mecánico, se evidencian frutas almacenadas en cajas, costales y al medio ambiente

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Eder Castro R	Nombre:	Nicanor Chocanté Yopasa
Documento:	96-185-559	Documento:	6762669
Cargo y tel:	Profesional de Campo 3115333592	Cargo y tel:	Coordinador 3112093613

424

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	2598	FO-RF-V-03 19/03/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA_NORMAL_SUPERIOR_DE_MONTERREY	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	FECHA DE VISITA	10/02/2026		HORA INICIO:	7:45 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:10 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

A25

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VR-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

2599

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMINA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	10/02/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	126		10:09	10:50	Monterrey

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	Técnico Diversificado de Monterrey: Sede La Sabiduría			Facil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehículo	—		
Nombre del conductor:	—	Doc. identidad:	—	Placa del vehículo	—		

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

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	NO	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	NO

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NO	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NO
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NO	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NO
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumples con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	NO	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	NA
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presento moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Avena UHT	Recreo	NO	021	20/05/2026	C	C	C	C	C
Galleta de avena	Finatta	NO	02-07-26	03/03/2026	C	C	C	C	C
Naranja	Comprometido	NA	NA	NA	C	C	C	C	C

Participación ciudadana

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NC	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NC

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO

Porcentaje de cumplimiento (%): 83.33 % Aceptable

Observaciones

Se evidencian las frutas con caracteristicas organolépticas congeladas y demás componentes con la rotulación dentro de la normatividad legal.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Eder Castro R	Nombre:	Nella Chaparro
Documento:	96.185.550	Documento:	91438446
Cargo y tel:	Profesional de Campo 3115333892	Cargo y tel:	Decele 3204894976

Secretaría de Educación de Casanare - Dirección de Asesoría Educativa - Programa de Alimentación Escolar

426

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare |	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 2600

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_DIVERSIFICADO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO RURAL	X
SEDE	LA SABIDURIA	FECHA DE VISITA	10/02/2026		HORA INICIO:	10:09 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:50 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9. El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 10. El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 13. Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 13. Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

Educación Aprendiendo | Gobernación de CASANARE |	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4





Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION	Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Ítem 14. Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.		Ítem 16. El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:		Observaciones:	

428

2602

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VR-01
	VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	10/02/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	30		9:37	10:00	Monterrey

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	Tecnico Diversificado de Monterey - Olimpico	Facil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2985/2025	Tipo de vehículo:	
Nombre del conductor:		Doc. identidad:		Placa del vehículo:	

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

Personal Manipulador					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.O	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	N.O

Condiciones de transporte y Recepción					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificados y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	N.O
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	N.O
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	N.O	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	N.O
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presento moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa									
Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Mena UHT	Recreo	N.O	021	20 MAY 26	C	C	C	C	N.O
Galleta de Avena	Finoto	N.O	2-02-26	03-03-26	C	C	C	C	N.A
Naranja	—	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA

Participación ciudadana					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	N.C	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato	N.C

Obligaciones contractuales		
N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O
Porcentaje de cumplimiento (%)		83.33 % Aceptable

Observaciones

Se Verifica los componentes de Industrializado en el Olimpico Sede de la IE Diversificado de Monterey, los componente se encuentra para su entrega, para los siguientes menú...

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Josel Montaña C	Nombre:	Jefferson Herrera V
Documento:	1118534255	Documento:	1073605862
Cargo y tel:	Supev - 3112632150	Cargo y tel:	Docente - 3163506228

429

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-Y-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No:	0351 DE 2026

1603

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO RURAL	
SEDE	OLIMPICO	FECHA DE VISITA	10/02/2026		HORA INICIO:	9:37:00 a.m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00:00 a.m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
ítem 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
ítem 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
ítem 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
ítem 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 05	Componente_nutricional
Fruta entera	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento
Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

430

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

2604

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			
Fecha de la visita:	11/02/2026	Horario	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios	34		08:00	9:30 am	PAZ de ariporo

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	San Juan de los llanos - Divino Niño			Facil acceso		Difícil acceso	/
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2045/2025	Tipo de vehículo			
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehículo			

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

Personal Manipulador

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	No	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	No

Condiciones de transporte y Recepción

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	C	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarios establecidos por la normatividad vigente.	No
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	No	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	No
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	No	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	No
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	N/A
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Saborizada	el Prado	-	025	Oct 2026	C	C	C	C	No
muffin Sabor naranja	Frutta	-	02-02 26	23/02/2026	C	C	C	C	NA
Fecha vencimiento DESDE		-	-	-	C	C	C	C	NA

Participación ciudadana

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NC	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NC

Obligaciones contractuales

N°	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	No

Porcentaje de cumplimiento (%) 83,33 % Aceptable

Observaciones

Publicar la ficha tecnica del pae y ciclos de menú. El comedor escolar se encontraba en mantenimiento, debido a un vandalismo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	AUDELITH PLAZAS Y
Nombre: Nancy Pulido G.	Nombre: AUDELITH PLAZAS Y
Documento: 1116540671	Documento: 1115853486
Cargo y tel: Prof. Interventoria	Cargo y tel: Docente 3202679474

431

Educación / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 2605

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN_JUAN_DE_LOS_LLANOS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO RURAL	 X
SEDE	DIVINO_NIÑO_-_VDA_MORICHALES	FECHA DE VISITA	06 02 26		HORA INICIO:	8:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2026		HORA DE TERMINACIÓN	9:40 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

432

Educación Arauca | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

2606



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	PARTICIPACION_CIUDADANA

Item 19. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro,

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Sin publicar		



Fotografía No. 09	PARTICIPACIÓN_CIUDADANA

Item 20.Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Sin publicar		

Fotografía No. 10	

Cumple		No cumple	
Observaciones:			

A33

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

2607

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	1 10 2 2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Número de servicios:	5°		6: 15 cm / 11:30 am		pto de aimporo

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	San Juan de los llanos sede algres claritos			Fácil acceso		Difícil acceso	/
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehículo			
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehículo			

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

Personal Manipulador

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	No	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos	NO

Condiciones de transporte y Recepción

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección	C	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	No
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	No	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	No
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos) (Si aplica)	No	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	No
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho o hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes enlaminados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de encamble), deteriorando su apariencia.	N4.
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
leche saborizada Fresa	Prolac	—	025	04 may 2026	C	C	C	C	NO
postre mermelada	Finesta	—	02/02/26	11 Feb 2026	C	C	C	C	NA
manzana Roja	—				C	C	C	C	NA

Participación ciudadana

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	C	20	Se encuentran publicada el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	Nc

Obligaciones contractuales

N°	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	No
	Porcentaje de cumplimiento (%)	91,67 % Bueno.

Observaciones

Publicar ciclos de menus, la sede educativa no cuenta con comedor escolar

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
			Usandro Villota.
Nombre:	Nelly pedraza	Nombre:	Usandro Villota.
Documento:	1226462	Documento:	9226B209
Cargo y tel:	Prof. Interventoria	Cargo y tel:	Docente.

434

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 2608

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN_JUAN_DE_LOS_LLANOS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	AGUAS_CLARITAS	FECHA DE VISITA	11/02/2026		HORA INICIO:	8:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:40 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

2609



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	PARTICIPACION_CIUDADANA

Item 19. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Sin publicar		



Fotografía No. 09	PARTICIPACION_CIUDADANA

Item 20.Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Sin publicar		

Fotografía No. 10	

Cumple		No cumple	
Observaciones:			

230

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FO-AT-VRI-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACIÓN DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:				Inicio	Terminación
Fecha de la visita:	12022026	Horario:		10:00 am	1315 pm
Numero de servicios:	9				

MUNICIPIO: PAZ de ariporo

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	San Juan de los llanos Sede el suspiro	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Facil acceso:	Difícil acceso: ✓
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Doc. Identidad:		Tipo de vehiculo:	
Nombre del conductor:				Placa del vehiculo:	

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

Personal Manipulador

N°	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presentó la documentación vigente para la manipulación de alimentos	NO
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	NO

Condiciones de transporte y Recepción

N°	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NO
4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NO
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NO
6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NO
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	NO
8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	NO
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C
10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas	C
12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C
14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C
16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C
18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas	C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
leche entera	Recreo	—	018	07 may 26	C	C	C	C	NA.
MUFFin de chocolate	Finatta	-	02/02 26	22/02/26	C	C	C	C	NA
Pera					C	C	C	C	NA

Participación ciudadana

N°	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NC
20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NC

Obligaciones contractuales

N°	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO

Porcentaje de cumplimiento (%): 83.33 % Aceptable

Observaciones

Realizar publicación Ficha tecnica PAE y ciclos de menú

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayo Rubio	Nombre: Mary Luz Fernandez P.
Documento: 1116945697	Documento: 23682295
Cargo y tel: Prof. Intervento	Cargo y tel: Docente. 3125729406

A37

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-SF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 2611

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN_JUAN_DE_LOS_LLANOS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO / RURAL	X
SEDE	EL_SUSPIRO	FECHA DE VISITA	12/02/2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:15 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho o hongo, abombamiento, etc.)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

238

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)				Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

2611





Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION	Fotografía No. 08	PARTICIPACION_CIUDADANA

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)				Item 19. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención,			
Cumple	X	No cumple		Cumple		No cumple	X
Observaciones:				Observaciones:	Sin publicar		

2613

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACIÓN DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:					
Fecha de la visita:	17/02/2026	Horario:	Inicio: 9:07	Terminación: 9:30 Am	MUNICIPIO: PAZ ARIPORO
Numero de servicios:	10				

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	1° TENCA - Brisas del Mueso.			Facil acceso: X	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	3945/2025	Tipo de vehículo:	
Nombre del conductor:		Doc. identidad:		Placa del vehículo:	

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

Personal Manipulador					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.O	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos	N.O

Condiciones de transporte y Recepción					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componeste se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	N.O
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario	N.O
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	N.O	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	N.O
9	El rotulado del empaque primario cumples con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	N.O	12	Los componentes del complemento cumples con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa									
Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Saber	Textura	Temp.
Leche Entera UHT	Leche Entera	V.07 Mar 26	018	V.07 Mar 26	\	\	\	\	\
Ponque cubierto c/mullmchocolate	"	"	08/02/26	28-02-26	\	\	\	\	\
Para	Para	NA	NA	NA					

Participación ciudadana					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	N.C	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.C

Obligaciones contractuales		
N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	N.O

Porcentaje de cumplimiento (%): 81.82 % Aceptable

Observaciones:
- Todo lo de los complementos son entregado por la docente el dia Lunes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Luz Stella Gonzalez	Nombre:	Jose Montanez C.
Documento:	23794.261	Documento:	1118534255
Cargo y tel:	Docente 3142298349.	Cargo y tel:	Supervisor.

AAO

Educación Aprende | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 2614

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_EMPRESARIAL_DEL_NORTE_DE_CASANARE	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO RURAL	 X
SEDE	BRISAS_DEL_MUESE	FECHA DE VISITA	17/02/2026		HORA INICIO:	09:07:00 a.m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	09:50:00 a.m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple:	No cumple: X
Observaciones:	

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

2615





Fotografía No. 05	Componente_nutricional			Fotografía No. 06	Almacenamiento		
Fruta entera				Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

042

2616

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AE-VIG-03
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACIÓN DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:					
Fecha de la visita:	17/02/26	Horario:	Inicio: 10:13	Terminación: 11:58 AM	MUNICIPIO: Paz de Ariporo
Numero de servicios:	43				

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	Francisco Jose de Caldas - Principal			Facil acceso: X	Dificil acceso:
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehiculo:	
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehiculo:	

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

Personal Manipulador					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.O	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos	N.O

Condiciones de transporte y Recepción					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O	4	El vehiculo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente	N.O
5	El vehiculo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehiculo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehiculos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	N.O
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2] (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	N.O	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	N.O
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	C

Componentes entregados a la Sede Educativa									
Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche entera	Leche Colo	N.O	018	07-May-26	\	\	\	\	
Bebida cubierta C.	Milk chocolá	N.O	A 108/26	28-07-26	\	\	\	\	
Pan	Pan	NA	NA	NA					

Participación ciudadana					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	N.C	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.C

Obligaciones contractuales		
N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O
Porcentaje de cumplimiento (%)		83.33 % Aceptable

Observaciones

Se realiza control de recepción de racion industrializada.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Jose Montaño C.	Nombre:	Esperanza Olivos
Documento:	1118534255	Documento:	1007425922
Cargo y tel:	Supervisor.	Cargo y tel:	3222089872

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 2617

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO / RURAL	X
SEDE	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	FECHA DE VISITA	17/02/2026		HORA INICIO:	10:03 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:10AM	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

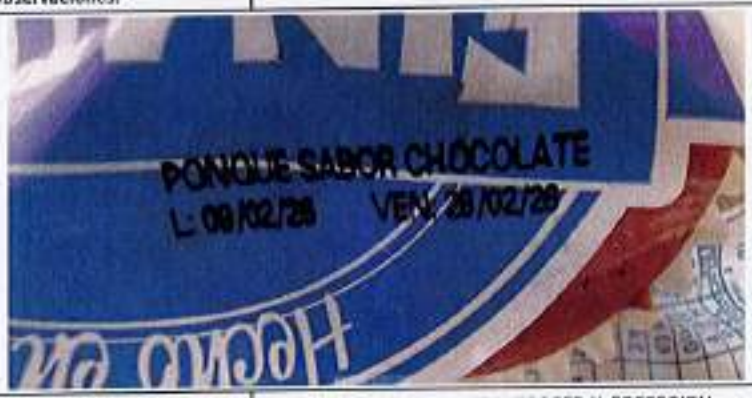
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			

2/14

2618



Fotografía No. 05	Componente_nutricional		
Fruta entera			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Componente_nutricional		
Plato servido			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ANEXO 41

Plan mensual de muestreo microbiológico

2619

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R/L INTERVENTORIA

TABLA DE CONTENIDO	
INFORMACIÓN DEL CONTRATO	
INTRODUCCIÓN	
JUSTIFICACIÓN	
OBJETIVOS	
ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	
1	OBJETIVOS
2	ALCANCE
3	CRITERIOS DE MUESTREO
4	NORMATIVIDAD
5	DEFINICIONES
6	PROCEDIMIENTO
7	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
8	GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES
9	REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS
10	Desarrollo operativo
10.1.	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
10.2.	Muestreo para análisis microbiológicos de alimentos de acuerdo a los componentes del ciclo de minutas
10.3.	Muestreo microbiológico para superficies de equipos y utensilios
10.4.	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos
11	RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS
12	LABORATORIO CONTRATADO

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2026
INTERVENTORÍA - PAE CASANARE	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/01/2026
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026**	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025	No. INTERNO 2945 DE 2025
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
OBJETO:	Implementar el Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 0335 de 2021, para los estudiantes focalizados de las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos pueden actuar como vehículos de microorganismos patógenos o de sus toxinas, representando un riesgo potencial para la salud de los consumidores y pudiendo ocasionar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). La ocurrencia de brotes de origen alimentario constituye un evento de relevancia en salud pública, especialmente en poblaciones vulnerables como niños, niñas y adolescentes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este contexto, resulta fundamental implementar mecanismos efectivos de vigilancia y control sanitario que permitan prevenir la contaminación microbiológica de los alimentos y garantizar su inocuidad.

El control de la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos suministrados en los comedores escolares inicia con la verificación de las condiciones de recepción de materias primas, el cumplimiento de las especificaciones de los menús establecidos y el adecuado manejo de los insumos durante las diferentes etapas del proceso de preparación. Una vez los alimentos se encuentran listos para su distribución, es indispensable evaluar sus características organolépticas, las condiciones de inocuidad microbiológica y los procedimientos aplicados para su conservación, durante el tiempo transcurrido entre su preparación y consumo.

En este sentido, el análisis microbiológico de los alimentos, superficies, ambientes y manipuladores constituye una herramienta técnica fundamental para la vigilancia sanitaria, ya que permite identificar posibles fuentes de contaminación, evaluar la eficacia de las Buenas

Prácticas de Manufactura (BPM) y de Manipulación de Alimentos, y detectar la presencia de microorganismos indicadores o patógenos que puedan representar un riesgo para la salud de los beneficiarios del programa.

Asimismo, los resultados derivados de estos análisis facilitan la identificación de puntos críticos dentro de los procesos de preparación y servicio de alimentos, permitiendo establecer acciones de mejora orientadas a fortalecer los sistemas de control de inocuidad alimentaria en las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de alimentación escolar en modalidad preparada en sitio, contribuyendo de esta manera a la protección de la salud de la población estudiantil del Departamento de Casanare

JUSTIFICACIÓN

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, específicamente en las actividades relacionadas con el componente técnico de seguimiento a la calidad e inocuidad de los alimentos, la interventoría debe diseñar e implementar un plan de muestreo microbiológico como herramienta de verificación, control y vigilancia sanitaria.

El presente plan tiene como finalidad evaluar el cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como verificar la correcta implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las unidades de servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Así mismo, permite identificar posibles desviaciones en los procesos de preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos, contribuyendo a la prevención de riesgos asociados a Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) y a la protección de la salud de la población beneficiaria.

OBJETIVO GENERAL

Evaluar la carga microbiológica e identificar posibles puntos críticos de contaminación o proliferación microbiana en los alimentos que conforman los menús del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en modalidad preparada en sitio – almuerzo, suministrados a los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare, durante el periodo comprendido entre el 21 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2026, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones de inocuidad alimentaria establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

Objetivos específicos

1. Utilizar los resultados de los análisis microbiológicos realizados a alimentos, ambientes, superficies y manipuladores como herramienta técnica para la verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación de Alimentos, orientadas a garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en la preparación y distribución de los alimentos del PAE.
2. Determinar las condiciones de calidad e inocuidad microbiológica de las preparaciones alimentarias suministradas en las instituciones educativas del Departamento de Casanare, mediante la evaluación de los resultados obtenidos en los análisis microbiológicos efectuados durante el proceso de interventoría.
3. Fortalecer las acciones de prevención y control de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), mediante la identificación oportuna de factores de riesgo microbiológico asociados a la preparación, manipulación y servicio de los alimentos, contribuyendo a la protección de la salud de la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar.
4. Verificar la eficacia de las medidas de control sanitario implementadas en las Unidades Aplicativas, mediante la aplicación de criterios microbiológicos que permitan evidenciar la correcta implementación de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de preparación y servicio de los alimentos.

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Establecer e implementar un plan de muestreo microbiológico en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad preparada en sitio – almuerzo, dirigido a los estudiantes matriculados en las instituciones educativas del Departamento de Casanare, con el fin de verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos y requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, así como fortalecer los procesos de seguimiento, control y trazabilidad de los alimentos en las diferentes etapas de preparación, manipulación, almacenamiento y distribución dentro de las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de alimentación escolar.

2. ALCANCE

El presente plan de muestreo microbiológico aplica a las unidades de servicio del Programa de Alimentación Escolar en modalidad preparada en sitio, operadas por la UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026, durante el periodo comprendido entre el 21 y el 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2026.

El plan contempla la toma y análisis microbiológico de las siguientes matrices críticas:

- Alimentos preparados (producto terminado)
- Agua de consumo
- Superficies, equipos y utensilios
- Ambiente de las áreas de preparación
- Manipuladores de alimentos

La selección de las muestras se realiza bajo criterios de representatividad, aleatoriedad y riesgo sanitario, con el fin de garantizar que los resultados obtenidos reflejen las condiciones reales de operación del servicio.

3. CRITERIOS DE MUESTREO Y REPRESENTATIVIDAD

La definición del número y tipo de muestras se realiza teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Representatividad de las unidades aplicativas en función de su cobertura, número de beneficiarios y ubicación geográfica.

- Priorización de alimentos de alto riesgo sanitario, especialmente aquellos de consumo directo o que no reciben tratamiento térmico posterior.
- Evaluación de puntos críticos del proceso de preparación y distribución de alimentos.
- Aplicación de criterios de aleatoriedad en la selección de las muestras, garantizando objetividad en el proceso.

Estos criterios permiten asegurar que los resultados microbiológicos obtenidos sean confiables, comparables y representativos de la operación del programa.

4. NORMATIVIDAD

- **Ley 9 de 1979**, Código Sanitario Nacional.
- **Resolución 2674 de 2013**, por la cual se establecen los requisitos sanitarios para actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas para consumo humano.
- **Resolución 719 de 2015**, por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- **Resolución 1407 de 2022**, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

5. DEFINICIONES

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

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

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

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

- **Análisis microbiológico:** Conjunto de procedimientos de laboratorio destinados a detectar, identificar y cuantificar microorganismos presentes en alimentos, superficies, ambientes o

manipuladores, con el fin de evaluar las condiciones higiénico-sanitarias y la inocuidad de los alimentos.

- **Contaminación:** Presencia de cualquier agente biológico, químico o físico en los alimentos que pueda afectar su inocuidad y representar un riesgo para la salud del consumidor.

- **Contaminación microbiológica:** Presencia o introducción de microorganismos en un alimento, superficie o ambiente que puede provocar deterioro del alimento o generar riesgos para la salud del consumidor.
- **Criterios microbiológicos:** Parámetros establecidos que definen la aceptabilidad de un alimento o proceso con base en la presencia, ausencia o cantidad de microorganismos, sus toxinas o metabolitos.

- **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA):** Síndromes originados por la ingestión de alimentos o agua contaminados con microorganismos patógenos, toxinas o sustancias químicas que afectan la salud del consumidor.

- **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

- **Manipulador de alimentos**: Persona que interviene directamente en la preparación, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución o servicio de alimentos.

- **Muestra microbiológica:** Porción representativa de un alimento, superficie, ambiente o manipulador, tomada bajo condiciones controladas para su análisis microbiológico en laboratorio.

- **Plan de muestreo:** Conjunto de procedimientos definidos para la selección, recolección y análisis de muestras, con el fin de evaluar el cumplimiento de criterios microbiológicos establecidos.

- **Superficie de contacto con alimentos:** Toda superficie, equipo o utensilio que entra en contacto directo con los alimentos durante su preparación, manipulación o servicio.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El plan de muestreo microbiológico se ejecuta conforme a un cronograma previamente definido, en el cual se establecen las unidades de servicio a evaluar, las matrices a muestrear, las fechas de recolección y los responsables del proceso.

La toma de muestras es realizada por el laboratorio contratado, bajo supervisión de la interventoría, mediante técnicas asépticas estandarizadas, garantizando la integridad, conservación y trazabilidad de las muestras.

El proceso incluye:

- Identificación y selección de las unidades aplicativas a muestrear.
- Codificación de las muestras, incluyendo fecha, hora, tipo de matriz y unidad de servicio.
- Registro detallado de la información asociada a cada muestra.
- Almacenamiento y transporte en condiciones controladas (cadena de frío), garantizando la cadena de custodia.

Los análisis microbiológicos son realizados por laboratorio certificado, utilizando métodos validados, y los resultados obtenidos son objeto de verificación, validación e interpretación por parte de la interventoría.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados microbiológicos son evaluados conforme a:

- Resolución 1407 de 2022 (criterios microbiológicos para alimentos).
- Resolución 2115 de 2007 (calidad del agua para consumo humano).
- Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias y BPM).

En ausencia de normatividad específica para determinadas matrices (superficies, ambiente y manipuladores), se aplican los criterios definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, previamente revisado y validado por la interventoría.

8. GESTIÓN DE RESULTADOS NO CONFORMES

En caso de identificarse resultados microbiológicos por fuera de los límites permisibles, la interventoría:

- Notificará al operador sobre la desviación identificada.
- Requerirá la implementación de acciones correctivas.
- Verificará la ejecución de dichas acciones.
- Realizará seguimiento hasta el cierre de la no conformidad.

Este proceso permite garantizar el control de riesgos sanitarios y el mejoramiento continuo de las condiciones de inocuidad del servicio.

9. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

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

10. DESARROLLO OPERATIVO DEL MUESTREO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 21 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2026, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.
3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

   ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
   ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

10.1 MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.
Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

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

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

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

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

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

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

10.3 MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

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

10.4 MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado en el periodo del 21 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2026, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.

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

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

11 RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

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

12 INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

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

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

ANEXO 42

Cronograma de toma de muestras microbiológicas – periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026

2632

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2025

INTERVENTORÍA PAE CASANARE

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0338 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO DEL 21 AL 31 DE ENERO DE 2026

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA																										1						1
2	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA																										1						1
3	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EL PEDREGAL																										1						1
4	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGITO																										1						1
5	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA																											1					1
6	PORE	EL BANCO	ALTAMIRA																											1					1
7	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR																												1				1
8	TAURAMENA	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA																												1				1
9	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE																																
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	3	2	0	0	9

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 0351 de 2025 en las Actividades especificas del contratista: Componente técnico, numeral 20 " La interventoria debera presentar el plan mensual de toma de muestras microbiologicas a realizar, de lo cual debera entregar en el informe mensual a la supervisión los analisis de los analisis microbiologicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud publica..."

Toma de muestras microbiologicas

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0351 DE 2025
Rol Interventoria

26

INTERVENTORÍA PAR CASANARE

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAR CASANARE 2026

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	TOTAL
1	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS																													1
2	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																													1
3	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ																													1
4	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																													1
5	TAURAMENA	EL CUSIANA	EL CUSIANA																													1
6	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	ITENCA																													1
7	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO																													1
8	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL																													1
9	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO																													1
10	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN																													1
11	AGUAZUL	LEON DE GREFF	SAN BENITO																													1
12	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES																													1
13	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS GUACHIRACAS																													1
14	AGUAZUL	LEON DE GREFF	LEON DE GREF																													1
15	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ																													1
16	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PALOSANTAL																													1
17	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS																													1
18	TAURAMENA	EL CUSIANA	LOS YAGUAROS																													1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	2	3	2	1	2	0	0	0	0	3	0	4	1	2	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	18

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 0351 de 2026 en las Actividades especificas del contratista: Componente técnico, numeral 23 " La interventoria debera presentar el plan mensual de toma de muestras microbiologicas a realizar, de lo cual debera entregar en el informe mensual a la supervision los detalles de los analisis microbiologicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud publica. "

Toma de muestras microbiologicas

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0351 DE 2026
R/L Interventoria

ANEXO 43

Resultados microbiológicos – periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026

INFORME DE ENSAYO No	IR 004-26
FECHA DE EMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	04:08 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2635

INFORME DE ENSAYO No	IR 004-26
FECHA DE EMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	4:08 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua sede principal			
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Ana Ramirez			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.P.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

20

	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2636

INFORME DE ENSAYO No	IR 004-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	04:08 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Romaira Barrera V.
NICROBIÓLOGA
TP.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

21

2637

INFORME DE ENSAYO No	IR 004-26	
FECHA DE EMISION	5/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	04:08 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:18 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2001

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

265

INFORME DE ENSAYO No	IR 004-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	04:08 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuiagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Aplica unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS Laboratorios no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Romnira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

23

2639

INFORME DE ENSAYO No	IR 004-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	04:08 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Wilpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
POS

ROSEMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

34

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2640

INFORME DE ENSAYO No	IR 004-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	04:08 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:44 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga en salsa criolla		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

25

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2016

2691

INFORME DE ENSAYO No	IR 005-26
FECHA DE EMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	05:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede Santa Teresita		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

26

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

2642

INFORME DE ENSAYO No	IR 005-26
FECHA DE EMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	5:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede Santa Teresita		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Yarismar Virguez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEORÉFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5130:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
BUN

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

27

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2643

INFORME DE ENSAYO No	IR 005-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	05:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede Santa Teresita		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

28

2.694

INFORME DE ENSAYO No	IR 005-26	
FECHA DE EMISION	5/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	05:00 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede Santa Teresita		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Ataños valores únicamente para la muestra enviada en informe original y con sello seco. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Ingelabs Laboratorios no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P. 3

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

2A

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

764

INFORME DE ENSAYO No	IR 005-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itonca sede Santa Teresita		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR :	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Los datos emitidos en este informe aplican solo para la muestra analizada en informe original y con sello seco, prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

30

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

2646

INFORME DE ENSAYO No	IR 005-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede Santa Teresita		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Acorde validez únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

31

2687

INFORME DE ENSAYO No	IR 005-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26/01/2026 al 05/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede Santa Teresita		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2026	HORA	11:36 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga en salsa criolla		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma; Resolución 1407 de 2022

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

Aviso: Valido únicamente para la muestra sometida en forma original y sin ningún tipo, PROHIBIDA su reproducción en la prensa sin permiso por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Ramirez Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE ENSAYO No	IR 006-26
FECHA DE EMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede el Pedregal		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	10:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

2629

INFORME DE ENSAYO No	IR 006-26
FECHA DE EMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	5:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede el Pedregal		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	10:49 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Milena Tavera		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5130:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

32

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

2650

INFORME DE ENSAYO No	IR 006-26
FECHA DE REMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede el Pedregal		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

35

2657

INFORME DE ENSAYO No	IR 006-26
FECHA DE EMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:22 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede el Pedregal		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:12 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuya		
FECHA DE PRODUCCION	27/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2012

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

Ansayos validos únicamente para la muestra analizada en volumen original y con sello seco, Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS Laboratorios no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

36

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2691

INFORME DE ENSAYO No	IR 006-26
FECHA DE REMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede el Pedregal		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Pico y gallo		
FECHA DE PRODUCCION	27/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Ambos valores son convenio para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del Laboratorio. Ingelabs LABORATORIOS no se hace responsable por cualquier adulterio o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

37

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

265

INFORME DE ENSAYO No	IR 006-26
FECHA DE REMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede el Pedregal		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Resultados validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la reproducción de la prueba sin permiso por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

36

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2654

INFORME DE ENSAYO No	IR 006-26
FECHA DE REMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	LE Salvador Camacho Roldan sede el Pedregal		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:36 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida Guisada		
FECHA DE PRODUCCION	27/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Todos los datos suministrados para la muestra analizada son bajo entera responsabilidad del solicitante. Este informe solo puede ser reproducido en su totalidad sin modificaciones. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Ingelabs Laboratorios no se hace responsable por los daños causados indirecta o directamente a personas o bienes, derivados o relacionados con el uso indebido o falsificación de este informe.

Romnira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
Ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

39

265

INFORME DE ENSAYO No	IR 007-26
FECHA DE EMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede Nueva Nagito		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	10:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

40

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

2656

INFORME DE ENSAYO No	IR 007-26
FECHA DE EMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	5:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede Nueva Magito		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	10:52 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Nuyer Peña		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

45

2657

INFORME DE ENSAYO No	IR 007-26
FECHA DE EMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0001-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede Nueva Magito		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:06 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

42

2658

INFORME DE ENSAYO No	IR 007-26	
FECHA DE EMISION	6/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0002-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:30 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede Nueva Magito		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:14 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuya		
FECHA DE PRODUCCION	27/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Este informe solo es valido para la muestra analizada en original y con sello seco, Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Resultados cuando no se hace responsable por datos suministrados por el cliente, que sean erroneos o no se hayan suministrado. Este informe no podrá ser alterado en ninguna forma, de lo contrario se incurrirá en delito de falsedad documental y/o uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

265

INFORME DE ENSAYO No	IR 007-26
FECHA DE REMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0003-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede Nueva Mogito		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Pico y gallo		
FECHA DE PRODUCCION	27/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Ingelabs Laboratorios no se hace responsable por su mal uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

2660

INFORME DE ENSAYO No	IR 007-26
FECHA DE REMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0004-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede Nueva Magito		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según limites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
Ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

45

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2661

INFORME DE ENSAYO No	IR 007-26
FECHA DE REMISION	6/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0005-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/01/2026	05:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/01/2026 al 06/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan sede Nueva Magito		
FECHA DE MUESTREO	27/01/2026	HORA	11:36 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida Guisada		
FECHA DE PRODUCCION	27/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en recibo original y con buen estado. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por la mala interpretación o falsificación

Rosmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

46

2662

INFORME DE ENSAYO No	IR 008-26
FECHA DE EMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0006-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:45 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Quebrada Honda		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	10:52 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2663

INFORME DE ENSAYO No	IR 008-26
FECHA DE EMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0007-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	4:45 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Quebrada Honda		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	10:59 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Natalia Sepulveda		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

48

2664

INFORME DE ENSAYO No	IR 008-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0008-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:45 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Quebrada Honda		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

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

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

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

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

Romaira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

49

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTA...

Septiembre de 2015

265

INFORME DE ENSAYO No	IR 008-26
FECHA DE EMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0009-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:45 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Quebrada Honda		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:19 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Resultados validos únicamente para la muestra analizada en el envase original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del Laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

50

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

7666

INFORME DE ENSAYO No	IR 008-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0010-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:45 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Quebrada Honda		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:24 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Anulos validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con tinta seca, prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Romaira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

51

INFORME DE ENSAYO No	IR 008-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0011-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:45 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Quebrada Honda		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Whilpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2666

INFORME DE ENSAYO No	IR 008-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0012-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:45 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Quebrada Honda		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo asado		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

53

2669

INFORME DE ENSAYO No	IR 009-26
FECHA DE EMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0013-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	03:58 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E El banco sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

5A

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

2610

INFORME DE ENSAYO No	IR 009-26
FECHA DE EMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0014-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	3:58 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore.			LUGAR DE TOMA	I.E El barco sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:12 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Maria Lucia Rojas		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5339:2003;ISO 18593:2004
Coliformes fecáles (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rosmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 8(
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

65

2671

INFORME DE ENSAYO No	IR 009-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0015-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	03:58 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E El banco sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:18 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

56

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2677

INFORME DE ENSAYO No	IR 009-26	
FECHA DE EMISION	7/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0016-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	03:58 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E El banco sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Nuestro valor diferenciador para la realización analítica en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

57

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2673

INFORME DE ENSAYO No	IR 009-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0017-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	03:58 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E El banco sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Los resultados aplicados solo para la muestra analizada en blancos originales y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por los usos indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUJB

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadpra de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

58

INFORME DE ENSAYO No	IR 009-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0018-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	03:58 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E El banco sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:37 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según limites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia :	Septiembre de 2015

2675

INFORME DE ENSAYO No	IR 009-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0019-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	03:58 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E El banco sede Altamira		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:49 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo asado		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. Prohibida su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por los daños indirectos a falsificación

Rosmira Barrera V.
NICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

60

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2676

INFORME DE ENSAYO No	IR 010-26
FECHA DE EMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0020-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:02 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2025	HORA	11:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 010-26
FECHA DE EMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0021-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	4:02 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Veronica Herrera		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

62

INFORME DE ENSAYO No	IR 010-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0022-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:02 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2679

INFORME DE ENSAYO No	IR 010-26	
FECHA DE EMISION	7/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	0023-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:02 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:35-a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

Estos resultados corresponden únicamente para la muestra analizada en el informe original y son de uso exclusivo del cliente. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por alteraciones o uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2680

INFORME DE ENSAYO No	IR 010-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0024-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:02 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	LE Victor Gomez Corredor sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2003

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

65

INFORME DE ENSAYO No	IR 010-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0025-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:02 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:51 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (6) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

60

2681

INFORME DE ENSAYO No	IR 010-26
FECHA DE REMISION	7/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0026-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/01/2026	04:02 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/01/2026 al 07/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	28/01/2026	HORA	11:57 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo asado		
FECHA DE PRODUCCION	28/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Ensayos sobres suministrados para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por los usos indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2683

INFORME DE ENSAYO No	IR 011-26
FECHA DE EMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE				IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez			NUMERO DE MUESTRA	0027-26		
NIT	24.227.103-3			FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	04:11 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150			FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico empresarial del llano sede la esperanza		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

68

INFORME DE ENSAYO No	IR 011-26
FECHA DE EMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0028-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	4:11 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico empresarial del llano sede la esperanza		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Maria Pedraza		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2685

INFORME DE ENSAYO No	IR 011-26
FECHA DE REMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0029-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	04:11 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico empresarial del llano sede la esperanza		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2686

INFORME DE ENSAYO No	IR 011-26	
FECHA DE EMISION	8/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0030-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	04:11 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico empresarial del llano sede la esperanza		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:47 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA DE PRODUCCION	29/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ML	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
RUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2687

INFORME DE ENSAYO No	IR 011-26
FECHA DE REMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0031-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	04:11 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico empresarial del llano sede la esperanza		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada dulce con crema de leche		
FECHA DE PRODUCCION	29/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Estos valores únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Ingelabs Laboratorios no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

26XX

INFORME DE ENSAYO No	IR 011-26
FECHA DE REMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0032-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	04:11 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico empresarial del llano sede la esperanza		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:47 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2679

INFORME DE ENSAYO No	IR 011-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0033-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	04:11 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico empresarial del llano sede la esperanza		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:57 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Encebollada		
FECHA DE PRODUCCION	29/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sellos secos. Prohibida la reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. Resultados suministrados son de total responsable por su procedencia e identidad a ratificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUR

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

74

2690

INFORME DE ENSAYO No	IR 012-26
FECHA DE EMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0034-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	02:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632159	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede Unete		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

691

INFORME DE ENSAYO No	IR 012-26
FECHA DE EMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0035-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	2:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuiagua sede Linete			
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Yessica Zuniga			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEORÉFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

76

1641

INFORME DE ENSAYO No	IR 012-26
FECHA DE REMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0036-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	02:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede Uneto		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para La Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

77

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2016

2695

INFORME DE ENSAYO No	IR 012-26	
FECHA DE EMISION	8/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0037-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	02:52 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua sede Unete		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:43 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA DE PRODUCCION	29/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Mayor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

78

2694

INFORME DE ENSAYO No	IR 012-26
FECHA DE REMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0038-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	02:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua sede Unete		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:48 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada dulce con crema de leche		
FECHA DE PRODUCCION	29/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE ENSAYO No	IR 012-26
FECHA DE REMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0039-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	02:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede Unete		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en relación original y con este aval, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
Ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

40

INFORME DE ENSAYO No	IR 012-26
FECHA DE REMISION	8/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0040-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/01/2026	02:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/01/2026 al 08/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede Unete		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2026	HORA	11:59 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Encebollada		
FECHA DE PRODUCCION	29/01/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.S

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

2692

INFORME DE ENSAYO No	IR013-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0041-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	2:32 pm	T°C: 5,3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	02/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo Torres Restrepo - Santiago de la Atalayas		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	60°C	CANTIDAD	240 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Asado		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. Microbiologa P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

42

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

2698

INFORME DE ENSAYO No	IR013-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0042-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	2:32 pm	T°C: 4,2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	02/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul ✓			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo Torres Restrepo - Santiago de la Atalayas ✓		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°c	CANTIDAD	237 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Dulce con crema de leche		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

83

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

2699

INFORME DE ENSAYO No	IR013-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0043-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	2:32 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	02/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo Torres Restrepo - Santiago de la Atalayas		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°c	CANTIDAD	365 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

84

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

2700

INFORME DE ENSAYO No	IR013-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0044-26			
NIT	24,227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	2:32 pm	T°C: 3,4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	02/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo Torres Restrepo - Santiago de la Atalayas		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	359 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	16 ✓	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

45

2701

INFORME DE ENSAYO No	**IR013-26**
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	045-25			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	2/02/2026	**HORA**	2:32 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	02/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			**LUGAR DE TOMA**	I.E Camilo Torres Restrepo - Santiago de La Atalayas		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	**HORA**	11:40 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	NA	**CANTIDAD**	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			**CLASE**	Cucharón		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V. BACTERIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

86

2702

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

INFORME DE ENSAYO No	IR013-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	046-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	2:32 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	02/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo Torres Restrepo - Santiago de la Atalaya		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Blanca Yaneth Barrera		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

87

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

2703

INFORME DE ENSAYO No	**IR013-26**
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0047-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	2/02/2026	**HORA**	2:32 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	02/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			**LUGAR DE TOMA**	I.E Camilo Torres Restrepo - Santiago de la Atalaya		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	**HORA**	11:00 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	TA	**CANTIDAD**	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente Area de Preparación			**CLASE**	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

4/5

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

2904

INFORME DE ENSAYO No	**IR014-26**
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0048-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	2/02/2026	**HORA**	3:02 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	**HORA**	10:58 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	78°C	**CANTIDAD**	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			**CLASE**	Pollo Guisado		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

89

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

2705

INFORME DE ENSAYO No	IR014-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE				IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra			NUMERO DE MUESTRA,	0049-26			
NIT	24.227.103			FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	3:02 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731			FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Dulce		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

90

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

2906

INFORME DE ENSAYO No	IR014-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0050-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	3:02 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:05 am	TEMPERATURA DE TOMA	9°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

191

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2707

INFORME DE ENSAYO No	IR014-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0051-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	3:02 pm	T°C: 4,6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	10:58 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCIÓN	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	9	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

92

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2708

INFORME DE ENSAYO No	IR014-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0052-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	3:02 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	(9)	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA R.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

93

2709

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

INFORME DE ENSAYO No	IR014-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0053-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	3:02 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214569731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Duras Flores		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	6	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5238:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.P.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

94

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2710

INFORME DE ENSAYO No	IR014-26
FECHA DE EMISION	16/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0054-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	2/02/2026	HORA	3:02 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	2/02/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Almacen			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	2/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

95

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

2A77

INFORME DE ENSAYO No	IR016-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0056-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:54 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	04/02/2026 al 17/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare			LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	10:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	78°C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en bistec		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

96

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

2772

INFORME DE ENSAYO No	IR016-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0057-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:54 pm	T°C: 3,6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	04/02/2026 al 17/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare			LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	10:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	17°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

97

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

273

INFORME DE ENSAYO No	IR016-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0058-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:54 pm	T°C: 3,2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	04/02/2026 al 17/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare			LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	14°C	CANTIDAD	200 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

98

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

2714

INFORME DE ENSAYO No	IR016-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0059-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:54 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	04/02/2026 al 17/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare			LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Agua Hervida			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	18	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^2	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

99

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2715

INFORME DE ENSAYO No	IR016-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0060-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:54 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	04/02/2026 al 17/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare			LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Almacenamiento			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
BACTERIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

100

2216

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

INFORME DE ENSAYO No	IR016-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0061-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:54 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	04/02/2026 al 17/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare			LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Lucia Castillo		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

101

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

271

INFORME DE ENSAYO No	IR016-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	062-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:54 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	04/02/2026 al 17/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare			LUGAR DE TOMA	Fernando Rodriguez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

102

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo:	
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

2778

INFORME DE ENSAYO No	IR017-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0063-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:55 pm	T°C: 4,6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan - Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	75°c	CANTIDAD	273 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida en bistec		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

103

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

2719

INFORME DE ENSAYO No	IR017-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0064-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:55 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan - Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol (Repollo, zanahoria rayada y cebolla)		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

104

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

2220

INFORME DE ENSAYO No	IR017-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0065-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:55 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan - Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10 ✓	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

105

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

2721

INFORME DE ENSAYO No	IR017-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0066-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:55 pm	T°C: 3,6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan - Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Hervida			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parametros analizados según limites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

106

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2722

INFORME DE ENSAYO No	IR017-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0067-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:55 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan - Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Almacenamiento			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
C.U.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

107

2223

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

INFORME DE ENSAYO No	IR017-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0068-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:55 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan - Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Ana Carolina Fernandez		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	(1)	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	(2)	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

108

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

2729

INFORME DE ENSAYO No	IR017-26
FECHA DE EMISION	17/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0069-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	3/02/2026	HORA	3:55 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	03/02/2026 al 16/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan - Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	3/02/2026	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Jarra de jugos		
FECHA PRODUCCION	3/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	G	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

109

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

2775

INFORME DE ENSAYO No	IR018-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0070-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	4:44 pm.	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Cuslana - El Cuslana		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	80°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo en cubos		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

110

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

2726

INFORME DE ENSAYO No	IR018-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0071-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	4:44 pm	T°C: 2,3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Cusiana - El Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE NUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Chilena Brepollo, tomate, cebolla)		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

111

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

2727

INFORME DE ENSAYO No	IR018-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0072-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	4:44 pm	T°C: 2,3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	LE El Cusiana - El Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	418 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de Panela		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

112

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

2928

INFORME DE ENSAYO No	IR018-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0073-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	4:44 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Cusiana - El Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	12:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

113

2729

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

INFORME DE ENSAYO No	IR018-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0074-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	4:44 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Cusiana - El Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD -	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Nelly Alfonso Cruz		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

114

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

2730

INFORME DE ENSAYO No	IR018-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0075-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	4:44 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Cusiana - El Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Jarra de Jugo		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.T.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

115

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No.00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2731

INFORME DE ENSAYO No	IR018-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE			IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra		NUMERO DE MUESTRA	0076-26			
NIT	24.227.103		FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	4:44 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731		FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Cusiana - El Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Almacen			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	7	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	5	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

116

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

2732

INFORME DE ENSAYO No	IR019-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0077-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	5:15 pm	T°C: 2,3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITENCA		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada (repollo, tomate y cebolla)		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

117

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

2733

INFORME DE ENSAYO No	IR019-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0078-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	5:15 pm	T°C: 2,6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITENCA		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	12:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de Panela		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Aunencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.P.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

118

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

2734

INFORME DE ENSAYO No	IR019-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0079-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	5:15 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	LE ITENCA		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	12.13 pm	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo en cubos		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

119

2735

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

INFORME DE ENSAYO No	**IR019-26**
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0080-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	5:15 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITENCA			
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	12:15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Martha Cordoba			
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

120

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

2736

INFORME DE ENSAYO No	IR019-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0081-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	5:15 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITENCA		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	12:20 pm	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Cocina			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	3	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

121

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2737

INFORME DE ENSAYO No	IR019-26
FECHA DE EMISION	18/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0082-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	4/02/2026	HORA	5:15 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 18/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITENCA		
FECHA DE MUESTREO	4/02/2026	HORA	12:30 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato de servicio		
FECHA PRODUCCION	4/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18993:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

122

2038

INFORME DE ENSAYO No	IR 020-26
FECHA DE EMISION	15/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0083-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/02/2026	04:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 15/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo sede principal		
FECHA DE MUESTREO	5/02/2026	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
Ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

123

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2739

INFORME DE ENSAYO No	IR 020-26
FECHA DE EMISION	15/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0084-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/02/2026	4:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 15/02/2026		

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo sede principal		
FECHA DE MUESTREO	5/02/2026	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Talla Crespo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

124

INFORME DE ENSAYO No	IR 020-26
FECHA DE REMISION	15/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0085-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/02/2026	04:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 15/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo sede principal		
FECHA DE MUESTREO	5/02/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

27-47

INFORME DE ENSAYO No	IR 020-26	
FECHA DE EMISION	15/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0086-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/02/2026	04:52 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 15/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo sede principal		
FECHA DE MUESTREO	5/02/2026	HORA	11:23 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuya		
FECHA DE PRODUCCION	5/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ML	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en estado original y con sello seco. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

126

INFORME DE ENSAYO No	IR 020-26
FECHA DE REMISION	15/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0087-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/02/2026	04:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 15/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo sede principal		
FECHA DE MUESTREO	5/02/2026	HORA	11:32 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de zanahoria y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	5/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2002

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE ENSAYO No	IR 020-26
FECHA DE REMISION	15/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0088-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/02/2026	04:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 15/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo sede principal		
FECHA DE MUESTREO	5/02/2026	HORA	11:37 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE ENSAYO No	IR 020-26
FECHA DE REMISION	5/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0089-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/02/2026	04:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05/02/2026 al 15/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo sede principal		
FECHA DE MUESTREO	5/02/2026	HORA	11:43 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga sudada en cubos		
FECHA DE PRODUCCION	5/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Ramona Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

INFORME DE ENSAYO No	IR022-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0098-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	3:30 pm	T°C: 3,1°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey Casanare			LUGAR DE TOMA	Tecnico Diversificado - Sede Guafal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	70°c	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pasta con carne molida		
FECHA PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

BOSSMIRA BARRERA YELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 2746 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR022-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0099-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	3:30 pm	T°C: 2,9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey Casanare			LUGAR DE TOMA	Tecnico Diversificado - Sede Guafal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada pepino, tomate, limon		
FECHA PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

131

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 2747 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR022-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0100-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	3:30 pm	T°C: 2,9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey Casanare			LUGAR DE TOMA	Tecnico Diversificado - Sede Guafal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	12:15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de mango		
FECHA PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10 ✓	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. BACTERIOLOGA M.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 2748 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR022-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0101-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	3:30 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey Casanare			LUGAR DE TOMA	Tecnico Diversificado - Sede Guafal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	12:20 pm	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Cocina			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 2749 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR022-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0102-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	3:30 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey Casanare			LUGAR DE TOMA	Tecnico Diversificado - Sede Guafal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	12:24 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato de servido		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

2750

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

INFORME DE ENSAYO No	IR022-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0103-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	3:30 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey Casanare			LUGAR DE TOMA	Tecnico Diversificado - Sede Guafal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	12:15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Nerdrys Vargas		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	(3)	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	(2)	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

135

2757

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR023-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0104-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	4:56 pm	T°C: 3,5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Manuel Elkin Patarroyo - Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

136

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 2752 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR023-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0105-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	4:56 pm	T°C: 3,4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Manuel Elkin Patarroyo - Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, tomate y limón		
FECHA PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 2753 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR023-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0106-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	4:56 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Manuel Elkin Patarroyo - Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	80°C	CANTIDAD	250gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con carne molida		
FECHA PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 2754 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR023-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0107-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	4:56 pm	T°C: 2,6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Manuel Elkin Patarroyo - Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Parametros analizados según limites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
BUL

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 275 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR023-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0108-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	4:56 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Manuel Elkin Patarroyo - Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	13	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

140

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 2756 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR023-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0109-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	4:56 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Manuel Elkin Patarroyo - Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Luz Mery Alvarez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	(2)	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	2	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 2057 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR023-26
FECHA DE EMISION	24/02/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0110-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	HORA	4:56 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/02/2026 al 24/02/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Manuel Elkin Patarroyo - Manuel Elkin Patarroyo		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Almacen			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preaparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

142

2758

INFORME DE ENSAYO No	IR 024-26
FECHA DE EMISION	20/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0111-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	03:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10/02/2026 al 20/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge eliecer Gaitan sede principal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

143

INFORME DE ENSAYO No	IR 024-26
FECHA DE EMISION	20/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0112-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	3:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10/02/2026 al 20/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge eliecer Gaitan sede principal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Evelia Guerrero		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.024

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2760

INFORME DE ENSAYO No	IR 024-26
FECHA DE REMISION	20/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edélmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0113-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	03:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10/02/2026 al 20/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge eliecer Galtan sede principal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchara		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
TUM

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

145

Ingélabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2767

INFORME DE ENSAYO No	IR 024-26	
FECHA DE EMISION	20/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0114-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	03:15 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10/02/2026 al 20/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge eliecer Gaitan sede principal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

146

2762

INFORME DE ENSAYO No	IR 024-26
FECHA DE REMISION	20/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0115-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10/02/2026 al 20/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga			LUGAR DE TOMA	LE Jorge eliecer Gaitan sede principal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2012

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

14

2763

INFORME DE ENSAYO No	IR 024-26
FECHA DE REMISION	20/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0116-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10/02/2026 al 20/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge eliecer Gaitan sede principal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:39 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según Límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

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

Rossmira Barrera V.
NICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2764

INFORME DE ENSAYO No	IR 024-26
FECHA DE REMISION	20/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0117-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/02/2026	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10/02/2026 al 20/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge eliecer Gaitan sede principal		
FECHA DE MUESTREO	10/02/2026	HORA	11:48 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida con espaguti		
FECHA DE PRODUCCION	10/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossimira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUA

ROSSIMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

149

27-65

INFORME DE ENSAYO No	IR 025-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0118-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	02:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif sede san benito		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

150

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2766

INFORME DE ENSAYO No	IR 025-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0119-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	2:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif sede san benito			
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Dayana Cardona			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

151

2767

INFORME DE ENSAYO No	IR 025-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0120-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	02:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif sede san benito		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

152

INFORME DE ENSAYO No	IR 025-26	
FECHA DE EMISION	22/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0121-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	02:48 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif sede san benito		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2769

INFORME DE ENSAYO No	IR 025-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0122-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	02:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif sede san benito		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

2770

INFORME DE ENSAYO No	IR 025-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0123-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	02:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif sede san benito		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Whirpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Anexo valido unicamente para la muestra analizada en informe original y con tinta azul, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

155

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2771

INFORME DE ENSAYO No	IR 025-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0124-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	02:418 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greif sede san benito		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne sudada		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rosmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

156

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1
		Inicio de Vigencia Septiembre de 2015

2772

INFORME DE ENSAYO No	IR 026-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0125-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las mercedes		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	10:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

157

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

2173

INFORME DE ENSAYO No	IR 026-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0126-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	3:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El precexto sede las mercedes			
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	María Helonia			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

158

INFORME DE ENSAYO No	IR 026-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0127-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las mercedes			
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Jarra de Jugo			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMF: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Romelira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARBERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2775

INFORME DE ENSAYO No	IR 026-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0128-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:30 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las mercedes		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:19 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Ampara valores únicamente para la muestra analizada en envase original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

160

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2776

INFORME DE ENSAYO No	IR 026-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0129-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las mercedes		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2002

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

161

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

2772

INFORME DE ENSAYO No	IR 026-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0130-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las mercedes		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:34 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 mL
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

162

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2278

INFORME DE ENSAYO No	IR 026-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0131-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las mercedes		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:41 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne sudada		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				

Estos ensayos cumplen para la muestra analizada en informe original y con esta sola, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

163

2779

INFORME DE ENSAYO No	IR 027-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0132-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	04:40 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las guacharacas		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
Ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

164

INFORME DE ENSAYO No	IR 027-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0133-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	4:40 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las guacharacas			
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:28 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Debsy Vargas			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE ENSAYO No	IR 027-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0134-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	04:40 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las guacharacas		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Romaira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2782

INFORME DE ENSAYO No	IR 027-26	
FECHA DE EMISION	22/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0135-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	04:40 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las gulacharacas		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:19 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o M	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2783

INFORME DE ENSAYO No	IR 027-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0136-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	04:40 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las guascharacas		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:24 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

168

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2016

2784

INFORME DE ENSAYO No	IR 027-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0137-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	04:40 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las guacharacas		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Aplica validez únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción total o parcial sin autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

169

INFORME DE ENSAYO No	IR 027-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE				IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez			NUMERO DE MUESTRA	0138-26		
NIT	24.227.103-3			FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	04:40 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150			FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E El pretexto sede las guacharacas		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne sudada		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
RUS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2786

INFORME DE ENSAYO No	IR 028-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0139-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:03 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

171

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2787

INFORME DE ENSAYO No	IR 028-26
FECHA DE EMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0140-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	3:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Elda Morales		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

172

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2788

INFORME DE ENSAYO No	IR 028-26
FECHA DE REMISION	22/02/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0141-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greiff sede principal			
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 0
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
Ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

173

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2789

INFORME DE ENSAYO No	IR 028-26	
FECHA DE EMISION	22/02/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0142-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/02/2026	03:00 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/02/2026 al 22/02/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Agrazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de Greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	12/02/2026	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	12/02/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

174