

Muestra 16.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 17.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	

Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
	Plato servido
Calificación	Cumple

8037

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:	TAURAMENA	
Fecha de la visita:	14	04	2026	Hora inicio: 10:30am	Institución educativa:	CRIEET	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 1:00pm	Sede educativa:	PRINCIPAL	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	155

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
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).	1	
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: 02/02/2026	1	
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 líquidos 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 (áereo 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: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

277

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 especifica, 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.	NO	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	O	Requiere de mantenimiento equipo Estufa
31	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	NO	

278

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:		96.67		%
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.5%	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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU N 12 SEMANA 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa El Cajeet - Funcional del municipio de Tauramena, donde se verifican condiciones higienico sanitarias durante la operación del Programa de Alimentación Escolar.

- Materia prima en buen estado, apta para las preparaciones establecidas de la semana 3, cumplen con las caracteristicas de calidad y cantidad.
- Cumplimiento de B.P.M por parte del personal manipulador de alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Maria Tovar Gonzalez
Documento: 1057587328	Documento: 40249755
Cargo: 3117632750 Apoyo Interventoria	Cargo: Manipuladora Alimento
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

279

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TAURAMENA	
Fecha de la visita:	14042026	Institución educativa:	CRIEET		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	PRINCIPAL		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	155

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne Molida con espagueti, Yuca en Astilla, Ensalada (Pepino y tomate con limón, Jugo de Mango y Agua potable				
Intercambios	Alimento:	—	—	—	—
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	100 %

Observaciones

Cumplimiento mes 12 Semana 3

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Marly Tovar Garcia
Documento: 1057583368	Documento: 40219735
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora A.

280

6035

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VR-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	14-04-2026	Nivel de escolaridad a verificar: SECUNDARIA	Institución educativa:	CRIEET	Sede educativa:	PRINCIPAL	Tipo de Complemento:	Almuerzo
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.			No Servicios	755		

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																							
Carne molida con espagueti	Carne molida con espagueti	✓		326	325	236	312.3	185	✓		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Yuca en Astilla	Yuca en Astilla	✓		109	169	79	119	110	✓		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Pepino y Tomate con Limón	Pepino y Tomate con limón	✓		123	116	104	114.3	70	✓		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Jugo de Mango	Jugo de mango	✓		216	231	219	222	200	✓		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		238	239	238	239.3	200	✓		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100.%

Observaciones:

Se verifica gramaje para la preparación entregada correspondiente al menú establecido menu N°12

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Geraldine Ramirez Garcia	Nombre: Marly Tovar G.	Nombre:
Documento: 1057587378	Documento: 40219755	Documento:
Cargo: Refrigerio/Inventario	Cargo: Manipuladora A.	Cargo:

281

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 6036

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	CRET	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA	14/04/2026		HORA INICIO	10:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM	



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	

Observaciones:



Fotografía No. 04 s

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:





Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 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. 06	Personal_manipulador

Item 18. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente 6037

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 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_ensamble_y_distribución

Item 29. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 33. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:







Muestra 1.	Componente_nutricional	Muestra 2.	Componente_nutricional	Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico		Alimento proteico		Alimento proteico	
Calificación	Cumple				

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



Muestra 4.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal	



Muestra 10.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 13.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	



Fotografía 19.	
	Componente_nutricional
	Plato servido
Calificación	
	Cumple

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:	TAULAMENA		
Fecha de la visita:	14	04	2026	Hora inicio:	8:30 am	Institución educativa:	CRIEET		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	9:30 am	Sede educativa:	LA VORAGINE		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	115

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 Acciones 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.	0	Reforzar L y D en menaje de ollas almacenado
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.	N.A	
	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 (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas)	1	
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: 03/02/2026	1	
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 líquidos 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 (áereo 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: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

286

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.	N.O	
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.	O	Estufa industrial requiere de mantenimiento
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	

287

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:	92.86 %		
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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU N 12 SEMANA 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica a la Institución Educativa CrEET sede La Voragine con el fin de verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación de Servicio del Restaurante Escolar

* Se verifica materia prima en buenas condiciones de calidad y fechas de Vencimiento Vigente

* Personal manipulador Con su dotación Completa

* Durante la Visita Se observó el prealistamiento de la materia prima correspondiente al menu N 12 de la Semana 3, dando cumplimiento al ciclo de Menú de la minuta patrón

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Bustos R.	Nombre: Josefina Vargas A.
Documento: 1118 844.617	Documento: 23726711
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

288

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 604

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	CIRET	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA_VORAGINE	FECHA DE VISITA	14 04 26			HORA INICIO:	8:30 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:30 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 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. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

Item 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.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	s

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:





Fotografía No. 05	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. 06	Personal_manipulador

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

6044

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	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. 08	Almacenamiento

Ítem 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	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 25. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegan los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

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 contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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:	Orocue	
Fecha de la visita:	14 / 04 / 2026	Hora inicio:	9:30 P.M.		Institución educativa:	El algarrobo	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	1:20 pm		Sede educativa:	La Venturosa	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos	X	No de servicios:	14

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 acción 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 corros ión.	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.	NA	
	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).	1	
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: Feb 2026.	1	
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 (áereo 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: Feb 2026. (Calificar cuando aplique).	1	
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: 13-04-2026 (Calificar cuando aplique).	1	

291

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

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 especifica, 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.	1	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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	1	

6047

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.	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:				
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	100 %

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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana N°3 Menú 12

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a la sede la Ventosa de la IE El Algarrobo del municipio de Gracey

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Monterroza	Nombre: Leomary Arroyo
Documento: 1118534255	Documento: economa 27600319
Cargo: Sup. Visor Int.	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

293

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocue	
Fecha de la visita:	14 03 2026	Institución educativa:	El Algarrobo		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	La Ventirosa.		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS X	No de servicios:	14

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne molida con espaqueti, Yuca en astilla, Ensalada de pepino tomate con limon, Jugo de mango, Agua potable					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones

Se realiza control del empaque y cantidad de materia prima en la Sede la Ventirosa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Leomary Arroyo
Nombre: Jose Montaña C	Nombre: Leomary
Documento: 1118534185	Documento: 27600319
Cargo: Supervisor	Cargo: economa

6049

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VR-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Orocue

Fecha de la visita: 14-04-2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar. | Institución educativa: El Algarrobo | Sede educativa: La Ventarosa | Tipo de Complemento: Almuerzo X

Operador: UT PAE CASANARE 2026 | Concesión de prestación de servicios No. | Inicio de clase | No Servidos: 14

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Carne molida con espaqueti	Carne molida con espaqueti	✓		225	172	169	188	90	✓		✓		✓		✓		✓			✓									✓	
Yuca en astillas	Yuca en astillas	✓		79	73	80	77	63	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Ensalada de pepino y tomate con limon	Ensalada de pepino tomate con limon	✓		55	54	57	55	50	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de mango	Jugo de Mango	✓		295	298	313	298	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Agua potable	Agua Potable	✓		372	372	372	372	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 200 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Leomary Arroyo	
Nombre: José Montoya C	Nombre: Leomary	Nombre:
Documento: 1118534255	Documento: 27600319	Documento:
Cargo: Supervisor Int.	Cargo: economa	Cargo:

Alimentos para Aprender

295

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 ALGARROBO	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA VENTUROSA	FECHA DE VISITA	14/04/2026		HORA INICIO:	9:30AM	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:20PM	





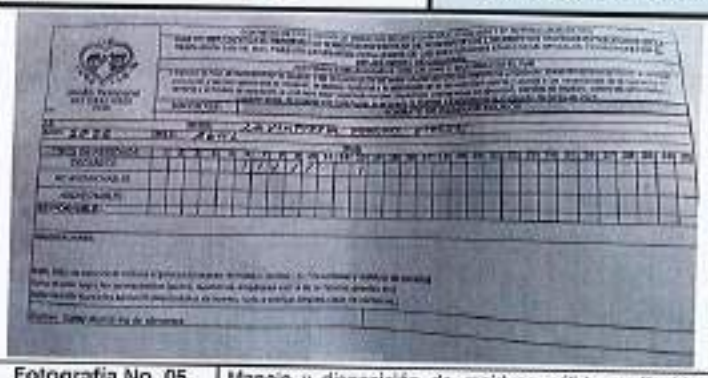
Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección	**Fotografía No. 02**	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.		Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
Cumple	X	**Cumple**	X
No cumple		**No cumple**	
Observaciones:		**Observaciones:**	





Fotografía No. 03	Control_de_plagas	**Fotografía No. 04**	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 interiores de protección para puertas)		Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	
Cumple	X	**Cumple**	X
No cumple		**No cumple**	
Observaciones:		**Observaciones:**	

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



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	Personal_manipulador

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 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. 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 contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Leguminosa	



Muestra 5.	Componente_nutricional
Leguminosa	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Leguminosa	

Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 8.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 9.	Componente_nutricional
Cereales	

Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 11.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 12.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	

Calificación	Cumple

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



Muestra 13.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

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:	Aguazul	
Fecha de la visita:	15	04	2026	Hora inicio: 10:00am	Institución educativa:	La Turúa	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 11:00am	Sede educativa:	Cerrito	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	16

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.	NA	
	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).	1	
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: 23/01/2026	1	
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 líquidos 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 (áereo 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).	NA	
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).	NA	

300

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

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.	0	No se encuentra en la sede educativa el certificado médico de la manipuladora
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.	0	No se encuentra en la Sede educativa el certificado de manipulación.
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	0	El Sistema de congelación de la nevera esta fallando
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 especifica, 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.	NO	
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	La nevera presenta Falla en su Sistema de congelación Requiere mantenimiento
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	NO	

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.	0	No se entregaron 20 bolsas color negro

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
							82.14	%
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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana #3 Menú #13

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparada en Sitio del PAE en la I.E La Turua, Sede Cerrito del Municipio Aguazul, donde se evidencia lo siguiente:

1. Se cuenta con las materias planeadas para el Menú #12, Semana #3
2. La manipuladora cumple con las normas de B.P.M en los días del comedor escolar y las condiciones higiénico sanitarias
3. Se requiere realizar la actividad de lavado y desinfección del tanque de agua por parte del operador 4T PAE Casanare, 2026
4. La nevera requiere mantenimiento al Sistema de Congelación, para la conservación de materias primas de alto riesgo. ord Cárnicos
5. Los Certificados de manipulación y medicos requieren estar en físico en carpeta de la manipulación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro C	Nombre: Solianis Pala Mendoza Salgado
Documento: 96.185.550	Documento: 1047214169
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

302

Educación

FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FO-SF-XXXXX

VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul			
Fecha de la visita:	15042026	Institución educativa:	La Tunia				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Cerrito				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	76	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Ud	4 Ud	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	72g	450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Ud	4 Ud	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	560ml	2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	640g	900g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	NA	NA	NA
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	NA	NA	NA
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	40	40	C
	Porcentaje de cumplimiento:			94,11 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Corresponde al mes de Abril/2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro C	Nombre: Salomis Paola H.S
Documento: 96.156.560	Documento: 1047214169
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladora

303

Educación Aprende | Gobernación de 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

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	LA_TUTUA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CERRITO	FECHA DE VISITA	15/04/2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.		2945 DE 2025	HORA DE TERMINACIÓN	11:00 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 6. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	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	X	No cumple	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 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.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 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:



Fotografía No. 07	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	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. 09	Almacenamiento

Ítem 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. 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, fechas 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:

6060

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:	PAZ DE ARIPORO	
Fecha de la visita:	15 / 04 / 2026	Hora Inicio: 11:30am	Institución educativa:	CUIABENA	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 1:00pm	Sede educativa:	PRINCIPAL	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	315

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.	0	Actualizar registros de limpieza y desinfección.
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.	N.A	
	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, animalos domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
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: _____	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Actualizar registros de control de plagas.
	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 (áereo 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: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

306

6067

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

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.	1	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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	

307

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 2016	

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:			93.33 %
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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 3 menú 13

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica por parte de Interventoría al comedor escolar de la Sede educativa Cupiagua-Principal del municipio de Aguazul con el fin de verificar condiciones higienico-sanitarias durante la operación del Programa de Alimentación Escolar modalidad Ración preparada en sitio

-Se evidencia registros de limpieza y desinfección, control de plagas desactualizados.

-Cumplimiento de Buenas Practicas de Manufactura durante el suministro de los complementos a los beneficiarios del PAE.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ibeth Elizabeth Ramirez Gonzalez	Nombre: Ma Juana Ramirez Torres
Documento: 1057587328	Documento: 40037514
Cargo: Profesional Interventoria.	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

6063

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 - 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

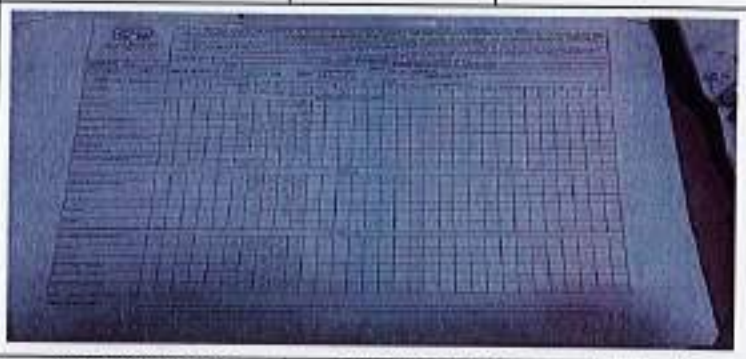
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CURIAGUA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CURIAGUA	FECHA DE VISITA	15-04-2026		HORA INICIO:	11:30AM	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	



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		**No cumple**	X
Observaciones:	Registros desactualizados		



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 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: _____

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	s

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:			

309

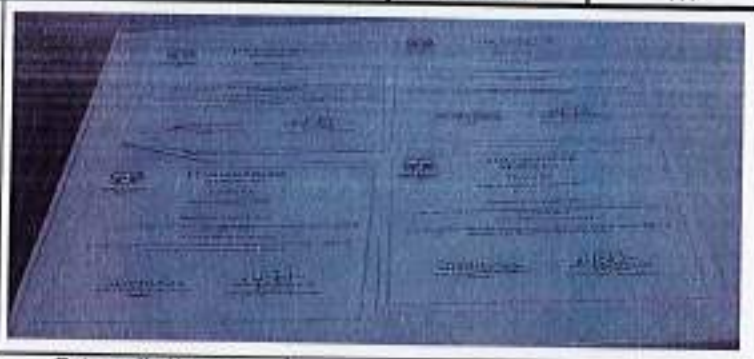
Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 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. 06	Personal_manipulador

Item 18. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 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	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. 10	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

0003

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:	PRECETOR		
Fecha de la visita:	15	04	2026	Hora inicio:	10:00 am	Institución educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	12:40 pm	Sede educativa:	PUEBLO NUEVO		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	14

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 implamantos (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.	N.A	
	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 (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
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: _____	0	No se observa soporte de fumigación
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 líquidos 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 (áereo 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: 10/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

311

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.	1	
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.	1	
31	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

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:		96.67 %	
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	X	NO		MENU N 13 SEMANA 3
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la institución Educativa Fernando Rodriguez sede Pueblo Nuevo del Municipio de Recetor con el fin de verificar las condiciones higienico Sanitaria y Protacion de Servicio del Restaurante Escolar

- Se observa materia prima en buenas condiciones de calidad con fechas de vencimiento Vigente

- Se evidencia áreas Limpias y en orden Se resalta el compromiso del personal manipulador de alimentos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Bustos Romero	Nombre: Rocio Romero
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1049603641
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

313

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-07
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	RELETOR		
Fecha de la visita:	15042026	Institución educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	PUEBLO NUEVO		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	14

Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú: #3	Pollo Guisado, lenteja Guisada, Arroz Blanco, Platano Cocido con Queso, Ensalada (Repollo, Tomate y Cebolla) Jugo de piña y Agua Potable				
Intercambios	Alimento: /	/	/	/	
	Motivo del intercambio: /	Fecha: /	Autorizado por: /		

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayhu M. Bustos R.	Nombre: Rocio Romero
Documento: 1.118544.617	Documento: 1049603641
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Economista.

314

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 05
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: RECETOR

Fecha de la visita: 15 - 04 - 2026 — Nivel de escolaridad a verificar: Primaria I — Institución educativa: FERNANDO RODRIGUEZ — Sede educativa: PUEBLO NUEVO — Tipo de Complemento: — Almuerzo

Operador: UT PAE CASANARE 2026 — Contrato de prestación de servicios No. — ZONA DE JUEGO — No Servidores: 14

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	No cumple
Pollo Guisado	Pollo Guisado	C	—	37	33	39	36	35	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Lentejas Guisadu	Lentejas Guisada	C	-	46	42	28	38	24	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Arroz Blanco	Arroz Blanco	C	-	71	72	69	70	70	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Platano cocido con queso	Platano cocido con Queso	C	-	88	93	73	84	77	C	.	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Repollo Tomate y Cebolla	Repollo Tomate y Cebolla	C	-	65	63	55	61	60	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Jugo de Piña	Jugo de Piña	C	-	236	231	253	240	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Agua Potable	Agua Potable	C	-	233	259	220	230	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

INDICACIÓN: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad o organolépticos / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Nayda M. Bustos L.	Nombre: Rocio Romero	Nombre:
Documento: 1.118.514.617	Documento: 1049603641	Documento:
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Economa	Cargo:

315

Educación Aprende | GOBERNACIÓN CASANARE

VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 6970

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	FERNANDO RODRIGUEZ	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PUEBLO NUEVO	FECHA DE VISITA	15 04 26		HORA INICIO:	10:00AM	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:40 p. 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 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manejo y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

Item 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.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04 s

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:





316

Fotografía No. 05	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. 06	Personal_manipulador

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

6071

Observaciones:



Fotografía No. 07	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. 08	Almacenamiento

Ítem 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. 09	Almacenamiento

Ítem 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. 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 contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:







Muestra 1.	Componente_nutricional	Muestra 2.	Componente_nutricional	Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico		Alimento proteico		Alimento proteico	
Calificación		Cumple			



Muestra 4.	Componente_nutricional
Leguminosa	



Muestra 5.	Componente_nutricional
Leguminosa	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Leguminosa	

Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 8.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 9.	Componente_nutricional
Cereales	

Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 11.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 12.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	

Calificación	Cumple



Muestra 13.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Calificación	Cumple







Muestra 16.	Componente_nutricional	Muestra 17.	Componente_nutricional	Muestra 18.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple				

6073







Muestra 19.	Componente_nutricional	Muestra 20.	Componente_nutricional	Muestra 21.	Componente_nutricional
Agua en bolsa		Agua en bolsa		Agua en bolsa	
Calificación	Cumple				



Fotografía 22.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

6074

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:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	15	04	2026	Hora inicio: 10:00Am	Institución educativa:	Leon de Greiff	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 1:20Pm	Sede educativa:	Principal	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos X	No de servicios:	156

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
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 estracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
	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 fisicas 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).	1	
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: _____	1	
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 líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	bastecimiento de agua		
4	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo 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).	NA	
5	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).	NA	

320

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

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 especifica, 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.	1	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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	1	

321

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2023

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.	N.O	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			100 %
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		
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		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 3 Menú 15

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atencion Preparado en Sitio del Programa de alimentacion escolar en la IE Leon de Greiff en el municipio de aguadas

- En la Verificacion del Menu 15 se observa Cumplimiento en los diferente componente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montañez C.	Nombre: Elda Myrale
Documento: 1118534255	Documento: 1154132832
Cargo: Supervisor Int.	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	15/04/2026	Institución educativa:	Leon de Greiff		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Principio		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	156

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo Guisado, Lentejas Guisadas, Arroz Blanco, Platano Cocido con queso, Ensalada de Repollo, tomate, Cebolla, Jugo de Piña, Agua Potable				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones

Se realizo Visita tecnica de control y Verificacion de plato Servido en la IE Leon de Greiff del municipio de Aguazul.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montañez Cristancho	Nombre: Elda Morales
Documento: 1118534259	Documento: 1115512732
Cargo: Supervisor TM.	Cargo: Manipuladora

323

Educación Alimentos | Gobernación 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	LEON_DE_GIRIF	RIC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LEON_DE_GIRIF	FECHA DE VISITA	15/04/2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2965 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. 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	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple		**No cumple**	
Observaciones:			

Educación Florida Grena | 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	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 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

Item 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. 08	Personal_manipulador

Item 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. 09	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. 10	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Leguminosa	



Muestra 5.	Componente_nutricional
Leguminosa	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Leguminosa	

Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 8.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 9.	Componente_nutricional
Cereales	

Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 11.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 12.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cerea	

Calificación	Cumple

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



Muestra 13.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 17.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	

Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

6092

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	20	04	2026	Hora inicio:	9:40 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	10:30 am	Sede educativa:	MACUCO
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	9

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.	N.A	
	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 (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Instalar angeo en ventana del área de preparación y puerta de ingreso
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: 29-03-2026	1	
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 líquidos 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 (áereo 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: 29-03-26. (Calificar cuando aplique).	1	
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: 8/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

328

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 2024	

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.	N.O	Las proteínas son almacenadas en la casa de La manipuladora
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 especifica, 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.	N.O	
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.	N.O	
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.	N.O	
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.	1	
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	

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 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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)	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.	0	Allegar Faltantes de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		92,59 %	
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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					SEMANA 4 MENU N 16

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de control y seguimiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar en el restaurante escolar de la Sede educativa Macuco de la I.E Antonio Nariño del municipio de Unchia.

Se evidencia materia prima almacenada frutas, verduras tuberculos en buen estado conservando las caracteristicas de calidad.

La sede educativa no cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación por tanto los alimentos perecicos son almacenados en cosa de la manipuladora de alimentos

El agua que se usa para las bebidas (fruta en jugo) es sometida a proceso de hervido

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Sorleny Tibaduiza
Documento: 1057587378	Documento: 47440472
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

330

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO.AT-VRPS 02

VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	20042026	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	MALULO				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	9	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	162g	1.450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.3lt	1.2000l	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	360g	1.900g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	C *
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	40und	40und	C
	Porcentaje de cumplimiento:			82.35 %

Observaciones

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

*Item 15: La 2da entrega de par de guantes domesticos de caucho se realizará durante la vigencia del contrato.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez G	Nombre: Sorley Tibaduiza
Documento: 1057594273	Documento: 47440472
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: docente

331

6086

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	ANTONIO NARIÑO.	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	YUNCHA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MACUCO	FECHA DE VISITA	20 04 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	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 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 .

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 área de preparación		



Fotografía No. 04	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 puerta de ingreso.		

332

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



Fotografía No. 05	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 acredita la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	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. 07	Personal_manipulador

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

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.

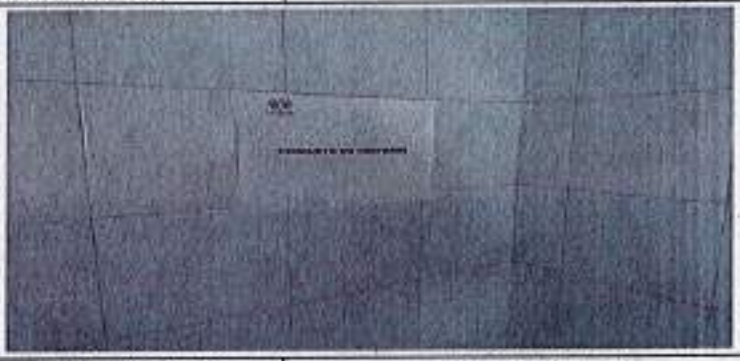
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 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. 10	Almacenamiento

Ítem 24. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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:	Mani		
Fecha de la visita:	21	04	2026	Hora inicio:	11:30 AM	Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	1:30 PM	Sede educativa:	Santa Maria de Palmarito		
Contrato de prestación de servicios No.	2045 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos	X	No de servicios:	18

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
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.	NA	
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 (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
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: 20-01-26	1	
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 líquidos 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 (áereo 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: 29-03-26. (Calificar cuando aplique).	1	
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).	NA	

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

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	
Almaceramiento			
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 especifica, 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.	1	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
31	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: 04 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.	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			100 %
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)

Calificar 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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 Menu 17

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operacion de la modalidad de atencion preparado en sitio almuerzo del programa de alimentacion escolar en la sede Santa Maria de Palmarito IE Camilo Torres Restrepo del municipio de Mani

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montaña C.	Nombre: Maria Isabela Martinez
Documento: 1118534255	Documento: 21235894
Cargo: SUPERVISOR.	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

336

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Mani	
Fecha de la visita:	21/04/2026	Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Santa Maria de Palmarito		
Contrato de pretación de servicios NO:	294S DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	18

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga sudada, Arroz con fideos, Arepa con queso, Ensalada Roja, Jugo de Mango, Agua Potable				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		Calificación
Cumplimiento de la minuta patrón		
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones

Se realiza Control de Materia Prima en la sede Santa Maria de Palmarito.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Jose Monterroza	Nombre:	Maria Cristina Navia
Documento:	1118534255	Documento:	21835894
Cargo:	Supervisor.	Cargo:	Manipuladora

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Maní

Fecha de la visita: 21-04-2026 — Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar — Institución educativa: Camilo Torre R. — Sede educativa: Santa María — Tipo de Complemento: Almuerzo

Operador: UT PAE CASANARE 2026 — Contrato de prestación de servicios No. — DIAS DE SERV. — No Servidos: 15

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T(°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T(°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T(°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Pechuga sudada	Pechuga sudada	✓		37	38	41	38.6	35	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz con fideo	Arroz con fideo	✓		82	72	92	82	70	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arepa con queso	Arepa con queso	✓		92	91	61	81.3	72	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Roja	Ensalada Roja	✓		51	75	78	68	60	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de mango	Jugo de mango	✓		222	207	213	234	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua potable	Agua potable	✓		233	226	233	2396	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
																												✓	
																												✓	

Porcentaje de cumplimiento: 100

Observaciones: Se realiza control de gramaje en servido en la sede la pradera

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: José Montañez O.	Nombre: María Chabeda Mortz	Nombre:
Documento: 1118534255	Documento: 21235894	Documento:
Cargo: Supervisor Int.	Cargo: manipuladora	Cargo:

Alimentos Aprender

238

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

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	CAMILO_TORRES_RESTREPO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA_MARIA_DE_PALMARITO	FECHA DE VISITA	21/04/2026		HORA INICIO	11:50 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2948 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. 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	X	No cumple	

Observaciones:



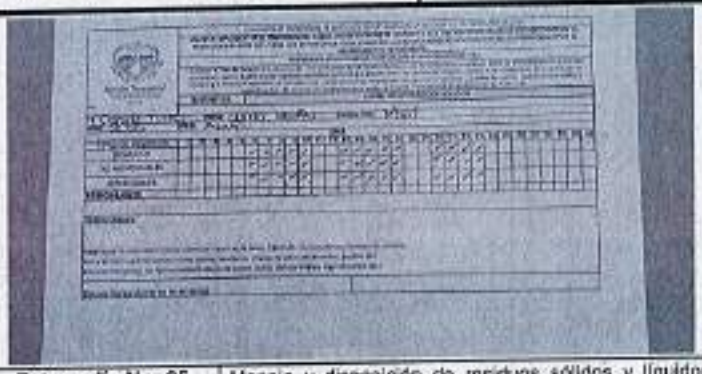
Fotografía No. 04	Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 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.

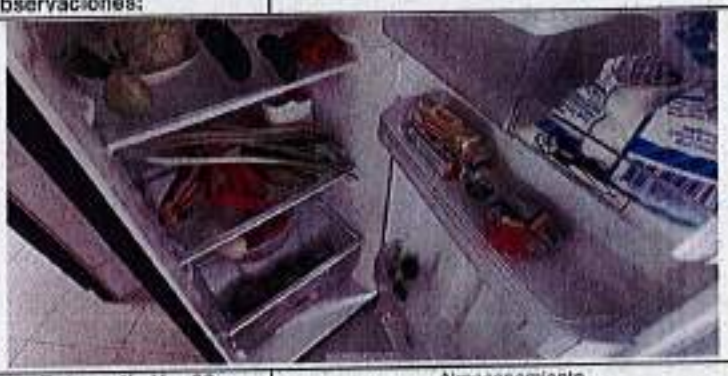
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

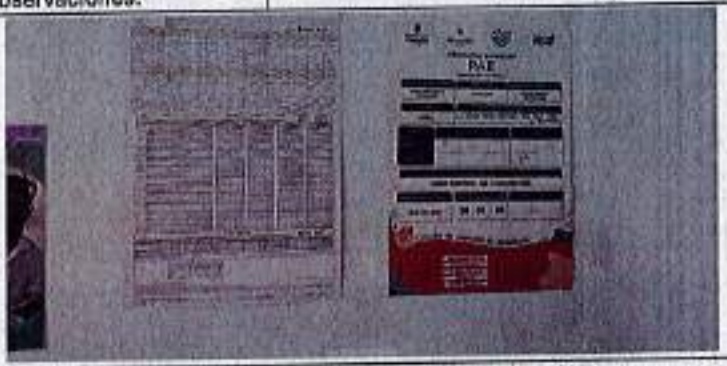
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	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. 10	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:			



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	

Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 8.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cerea	

Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 11.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Calificación	Cumple







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

Muestra 13.	Componente_nutricional	**Muestra 14.**	Componente_nutricional	**Muestra 15.**	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple				







Muestra 16.	Componente_nutricional	**Muestra 17.**	Componente_nutricional	**Muestra 18.**	Componente_nutricional
Agua en bolsa		Agua en bolsa		Agua en bolsa	
Calificación	Cumple				



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

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:	MANÍ	
Fecha de la visita:	21 / 01 / 2026	Hora inicio: 9:15am	Institución educativa:	JESUS BERNAL PINZON	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 10:15am	Sede educativa:	GUINEA	
Contrato de prestación de servicios No.	1945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	76

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
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.	NA	
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).	1	
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: 24-01-26	0	se realiza fumigacion sin manipuladora pero no se evidencia certificado.
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 líquidos 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 (áereo 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: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

343

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

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 especifica, esta 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.	N.O	
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.	N.O	
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.	N.O	
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.	NO	
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.	1	
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	

344

Educación

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:	96. %		
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	X	NO			
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 menú No 17.	

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa Guinea del municipio de Maní, con el Fin de verificar condiciones higienico-sanitarias durante la operación de la prestación de servicio modalidad Racion Preparada en Sitio

-Materia prima almacenada (frutas, verduras, tuberculos, proteinas y abarrotes) en buen estado cumple con las condiciones de calidad aptas para las preparaciones establecidas para la semana de servicio N°4.

-Areas organizadas y limpias.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez	Nombre: Paola Martinez.
Documento: 1057597388	Documento: 23 726 432.
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Servicios Generale.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

345

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

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

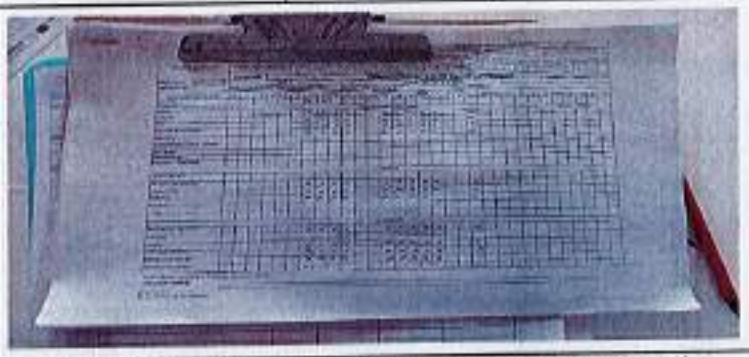
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS_BERNAL_PINZON	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	GUINEA	FECHA DE VISITA	21/04/2026			HORA INICIO	9:15 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2965 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.



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.

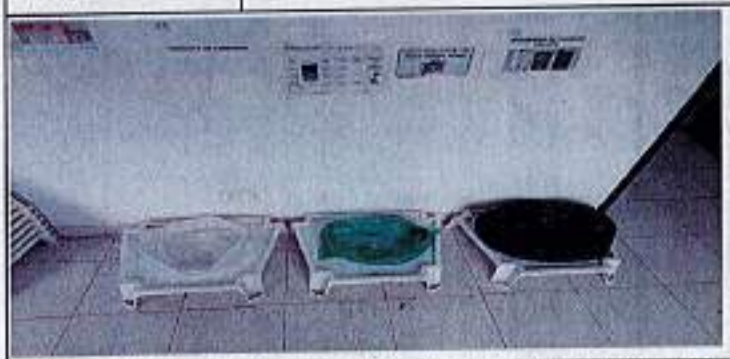
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	s

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:			

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 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. 06	Personal_manipulador

Item 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. 07	Personal_manipulador

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Item 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. 10	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:			

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:	Monì	
Fecha de la visita:	27 / 04 / 2026	Hora inicio: 11:00 a.m	Institución educativa:	6 ANIOTAS	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 12:30 p.m	Sede educativa:	BARCAS DEL CUSIANA	
Contrato de prestación de servicios No.	2985 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	11

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.	N.A	
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).	1	
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: 21-01-26	1	
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 líquidos 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 (áereo 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: 30-03-26 (Calificar cuando aplique).	1	
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).	N.A	

348

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 vacio, 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 especifica, 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.	1	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
31	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

349

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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
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:		100 %	
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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 Nº 17.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica por parte de Interventoría al restaurante escolar de la sede educativa Brisas del Cusiana de la I.E Enrique Olaya Municipio de Monterrey, con el fin de verificar condiciones del operador durante la prestación del servicio modalidad: Ración preparada en sitio del PAE.

- Se verifica materia prima almacenada (frutas, verduras, granos, proteína y tubérculos) cumple con las características de calidad aptas para el consumo y preparaciones de la semana 4 según ciclos de menú establecidos.
- Cumplimiento de B.P.M durante la cocción y distribución de los alimentos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Trecci B. Guamaro B.
Documento: 1057587358	Documento: 1116613991
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora Alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

350

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	MANÍ	
Fecha de la visita:	21/04/2026	Institución educativa:	CANIOTES		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	BRISAS DEL CUSIANA		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	11

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga sudada + Arroz con fideos + Arepa con queso + Ensalada roja. Jugo de Mango + Agua Potable						
Intercambios	Alimento:	/					
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	N.C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		85.71%

Observaciones

Componente = Arepa con queso presenta bajo gramaje, en almacenamiento se observa 1 queso x 250 gr.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gordillo	Nombre: Yiedi N. Cagnarolo
Documento: 1057587378	Documento: 1116613991
Cargo: Profesional Fiscalizadora	Cargo: Manipuladora Alimentos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Mani

Fecha de la visita: 27/Abr/2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria | Institución educativa: GAVIOTAS | Sede educativa: BRISAS DEL GUAFIANA 77 | Tipo de complemento: | Almuerzo

Operador: 27 PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios No. [illegible] | No Servicios

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T°C	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T°C	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T°C	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Pechuga Sudada	Pechuga Sudada	✓		36	46	50	44g	35g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	✓		96	107	110	104.3	70g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arepa con queso	Arepa con queso	✓		60	59	60	59.6	72g		X	✓		✓		✓		✓												X
Ensalada fresca	Ensalada fresca	✓		89	71	65	75	60g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Mango	Jugo de Mango	✓		290	282	280	284	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		237	238	232	234	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No. de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 83.33 %

Observaciones:

Bajo gramaje para el componente "arepa con queso", se observa en almacenamiento unidades de queso x 250gr.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: Treci Naranjo B.	Nombre:
Documento: 1057587328	Documento: 1116 913 994	Documento:
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora Alimentos	Cargo:

6103

Educación Alpesoft | 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	GAVIOTAS	DC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BRISAS DEL CUSIANA	FECHA DE VISITA	21.04.2026			HORA INICIO:	11:00 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2965 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. 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	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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		No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

Item 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:

353

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 18. Cumple con las buenas prácticas 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	Personal_manipulador

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

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.

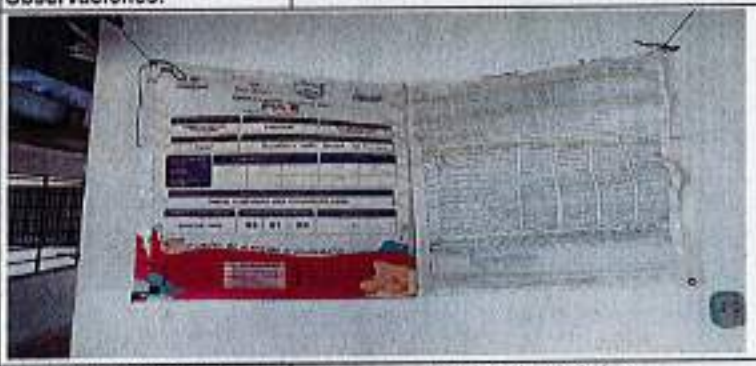
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 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. 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 contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	

Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 11.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 12.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cerea	

Calificación	No cumple



Muestra 13.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Calificación	Cumple

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



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	

Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 17.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	

Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

6111

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:	Maní
Fecha de la visita:	21 / 04 / 2026	Hora inicio:	11:15	Institución educativa:	Gaviotas
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	1:30pm	Sede educativa:	Gaviotas - Principal
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos	No de servicios: 177

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
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.	NA	
	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 (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	
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: 27/01/2026	1	
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 roturado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos 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 (áereo 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: 30/03/2026 (Calificar cuando aplique).	1	
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: 21/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

357

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 2021	

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, perdida del vacio, 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 especifica, 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.	NO	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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	NO	

358

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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
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:			96,77 %
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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana #4 Menú #17

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en sitio del PAE en la I.E Gaviotas, Sede Principal, del Municipio de Maní, en la cual se evidencio lo siguiente:
1. Las materias primas como Frutas, Cárnicos, cumplen en refrigeradores, cubiertas y Rotulados para dar Cumplimiento a las preparaciones planeadas.
2. Se requiere ubicar las barreras en el comedor escolar, para evitar el ingreso de plagas por las Ventanas y puertas.
3. Se observa en el alistamiento de materia prima para el menú planeado, que cumple con los procedimientos estipulados.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edwar Castro R	Nombre: Jessica Daniela Lopez
Documento: 96.185.550	Documento: 1117504700
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

359

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AE-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	21/04/2026	Institución educativa:	Gaviotas				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Gaviotas - Principal				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	717	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Ud	4 Ud	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2106gr	2250g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Ud	4 Ud	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	4095ml	6000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4680g	5400g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	NA	NA	NA
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20 Ud	20 Ud	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20 Ud	20 Ud	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20 Ud	20 Ud	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	NA	NA	NA
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4 Ud	4 Ud	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariamente)	80 Ud	80 Ud	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:
Corresponde al mes de Abril / 2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro G.	Nombre: Jessica Daniela Lopez
Documento: 96.185.650	Documento: 1122404100
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladora

360

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Tamara	
Fecha de la visita:	23 / 04 / 2026	Hora inicio: 11:40 pm	Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 1:00 Pm	Sede educativa:	Santa Teresita - La Fragua	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	5

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
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.	NA	
	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).	1	
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: _____	0	Se requiere realizar control de plagas
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 líquidos 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 (áereo 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).	0	Se debe realiza limpieza y desinfeccion
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: 13-04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

361

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.	NO	
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.	N.O	
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.	N.O	
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	NO	

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.	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		92.59 %	
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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 Menú 19

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica de control y Seguimiento a las condiciones de Prestacion de Servicio en la modalidad Preparado en Sitio almuerzo de Programa de alimentacion escolar en la Sede Santa Teresita - la Fragua de la IE Arturo Solazar Mejia del municipio de Tamara

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: 1118534255 - Jose Montaña	Nombre: Neydi Consuelo Ortiz
Documento: 1118534255	Documento: 1006636743
Cargo: Supervisor Int.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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 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	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA_TERESITA_-_VDA_LA_FRAGUA	FECHA DE VISITA	23/04/2026		HORA INICIO:	11:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2745 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. 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	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 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).

Cumple		No cumple	X

Observaciones:

Educación Alimentación 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	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		No cumple	X
Observaciones:			



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	Personal_manipulador

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 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. 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 contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara		
Fecha de la visita:	23 / 04 / 2026	Hora inicio:	9:50 AM	Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	10:41 AM	Sede educativa:	San Nicolas.		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos	X	No de servicios:	19

Plan de saneamiento Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		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.	NA	
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).	1	
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: 01-04-26	1	
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 líquidos 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 (áereo 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: 01-04-26 (Calificar cuando aplique).	1	
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: 20/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

366

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

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 especifica, 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.	1	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	N.O	
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	

367

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
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)	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.	N.O	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		100	%	
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)

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.						
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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 Menu 19.

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica de control y seguimiento a las condiciones de prestacion de servicio en la modalidad Preparado en sitio Almuerzo en la IE Arturo Salazar Mejia Sede San Nicolas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montaña C.	Nombre: NORMA DEVIS SANTIESTEBAN
Documento: 1118534255	Documento: 1006636841
Cargo: SUPERVISOR.	Cargo: ECONOMA
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

6123

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de 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

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	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN_NICOLAS	FECHA DE VISITA	23/04/2026			HORA INICIO:	11:40 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2935 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. 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 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 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:

369

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



Fotografía No. 05	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		No cumple	X
Observaciones:			



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	Personal_manipulador

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 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. 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 contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Visitas de Seguimiento estrategia de hábitos y estilos de vida saludable durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

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

6126

Educación | Casanare | 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

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	EL BANCO	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PAZ	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	10/04/2026	HORA INICIO:	8:00a.m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	9:00a.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	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Profesional Interventoria	3112632190
2	Elen Monterroza Paez	1103096156.	Nutricionista.	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la implementación de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables "Creciendo saludables con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Teniendo en cuenta la estrategia "Creciendo Saludables con el PAE" cuyo objetivo es: promover hábitos alimentarios saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios de PAE, mediante estrategias pedagógicas participativas, presentada durante la FOCE precontractual por el operador UT PAE Casanare 2026. Se da inicio a la actividad siendo las 8:00a.m en la I.E El Banco-Principal se desarrollan las 5 temáticas planteadas.

1. Consumo de frutas y verduras.
2. Beneficios de los lacteos.
3. Practica comer alimentos preparados en casa o en el colegio.
4. Beneficios del Agua.
5. Beneficios de las Visceras.

372

Educación | Casanare | Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | INTERVENTORIA | FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | V0. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

las actividades se realizan desde un enfoque lúdico y participativo con rompecabezas y crucigramas haciendo uso del material de la mochila pedagógica del PAE

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: [signature]	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cortez	NOMBRE:
CEDULA: 1075681328	CEDULA:
FIRMA: Eden Montroza P.	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 1103096156.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Correo Electrónico: interventoriaaaasesores@outlook.com

INTERVENTORÍA – PAE CASANARE	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 No. INTERNO 0351 DE 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: 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	VERSIÓN: 01 FECHA: 19/01/2026

FORMATO DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CONTRATO A INTERVENIR:	Contrato de Prestación de Servicio No. 2945 de 2025
OPERADOR:	Unión Temporal PAE Casanare 2026

INFORMACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN

Fecha:	**Hora:**	**Municipio(s):**
10/04/2026	8:00am	PORE - EL BANCO PRINCIPAL

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Competencias del expositor y/o capacitador de manipulación de alimentos		
1	El capacitador expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador.	1
2	El capacitador empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas.	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación.	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El nivel de profundización del contenido fue adecuado.	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral.	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma.	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas.	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas.	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada.	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico.	1
	SUMATORIA	1001.

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) No cumple (0)

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN	FIRMA QUIEN REALIZA EL SEGUIMIENTO
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	**Nombre:** Elen Monterroza Perez
Cargo: Profesional Interventoria	**Cargo:** nutricionista
Firma:	**Firma:** Elen Monterroza Perez.

Educación | Casanare | 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

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	RAFAEL URIBE URIBE	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PORE	URBANO / RURAL	X /
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	10/04/2026	HORA INICIO:	10:00am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:00am	
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	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Profesional Interventoria	3172632760
2	Elen Monterroza Perez	1103096156	nutricionista	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Seguimiento a la implementacion de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables "creciendo saludables con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Teniendo en cuenta la estrategia "Creciendo Saludables con el PAE" cuyo objetivo es: promover hábitos alimentarios y saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios del PAE, mediante estrategias pedagogicas, participativas presentada durante la fase preoperativa por el operador UT PAE Casanare 2026. Se da inicio a la actividad siendo las en la I.E RAFAEL URIBE URIBE - PRINCIPAL, se desarrollan los 5 Temáticas planteadas:

1. Consumo de frutas y verduras.
2. Beneficios de los lacteos
3. Frecuencia comer alimentos preparados en casa o en el colegio.
4. Beneficios del Agua
5. Beneficios de las Viscerias.

Correo Electrónico: interventoriaraccasanare@outlook.com

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

Las actividades se realizan desde un enfoque lúdico y participativo con rompecabezas y crucigramas haciendo uso del material de la mochila pedagógica del PAE

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Luz Elizabeth Romero
NOMBRE: Geraldine Romero Gonzalez
CEDULA: 1067586328

FIRMA: Eden Monterroza Perez
NOMBRE:
CEDULA: 1103096156.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

376

6131

INTERVENTORÍA PAE CASANARE	**CONTRATO DE CONSULTORÍA** **No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 No. INTERNO 0351 DE 2026**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: 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	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 19/01/2026

FORMATO DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CONTRATO A INTERVENIR:	Contrato de Prestación de Servicio No. 2945 de 2025
OPERADOR:	Unión Temporal PAE Casanare 2026

INFORMACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN

Fecha:	**Hora:**	**Municipio(s):**
10/04/2026	10:00am	PORE - I.E RAFAEL URIBE URIBE

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Competencias del expositor y/o capacitador de manipulación de alimentos		
1	El capacitador expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador.	1
2	El capacitador empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas.	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación.	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El nivel de profundización del contenido fue adecuado.	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral.	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma.	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas.	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas.	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada.	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico.	1
	SUMATORIA	100%

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) No cumple (0)

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN	FIRMA QUIEN REALIZA EL SEGUIMIENTO
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	**Nombre:** Eden Montroya Perez.
Cargo: Profesional Interventoria	**Cargo:** nutricionista
Firma:	**Firma:** Eden Montroya Perez.

377

ANEXO 29

Plan mensual de muestreo microbiológico

6132

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R/L INTERVENTORIA

2

	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 1 AL 30 DE ABRIL DE 2026	

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 MICROBIOLOGICAS	PERIODO: DEL 1 AL 30 DE ABRIL 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 01 al 30 de abril 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 01 al 30 de abril 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 criticos 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 01 al 30 de abril 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 01 al 30 de abril 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 30

Cronograma de toma de muestras microbiológicas – periodo del 1 al 30 de abril de 2026

6145

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

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 0336 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 30 DE ABRIL DE 2026

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAF 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	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ																																1
2	AGUAZUL	LA TURUA	LA TURUA																																1
3	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA																																1
4	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON DE JESUS																																1
5	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS																																1
6	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO																																1
7	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES																																1
8	TAURAMENA	EL CRIET	EL CRIET																																1
9	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO																																1
10	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO																																1
11	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA																																1
12	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF																																1
13	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA																																1
14	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE																																1
15	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES																																1
16	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	MACUCO																																1
17	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO																																1
18	MANI	JESUS SERNAL PINZON	GUINEA																																1
19	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA																																1
20	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS																																1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	1	2	2	2	0	0	0	0	2	2	3	3	0	0	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	20

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 0351 de 2026 en las Actividades especificas del contratista, Componente técnico, numeral 20 " La interventoría deberá presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar, de lo cual deberá entregar en el informe mensual a la supervisión los detalles de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública ..."

Toma de muestras microbiológicas

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

ANEXO 31

Resultados microbiológicos – periodo del 1 al 30 de abril de 2026

		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

6446

INFORME DE ENSAYO No	IR 071-26
FECHA DE EMISION	14/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0327-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	6/04/2026 -	05:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06/04/2026 al 14/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez sede principal		
FECHA DE MUESTREO	6/04/2026	HORA	10:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable 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 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 071-26
FECHA DE EMISION	14/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0328-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	6/04/2026	5:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06/04/2026 al 14/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez sede principal		
FECHA DE MUESTREO	6/04/2026	HORA	10:39 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Jasbleidy Torres		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6148

INFORME DE ENSAYO No	IR 071-26
FECHA DE REMISION	14/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0329-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	6/04/2026	05:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06/04/2026 al 14/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez sede principal		
FECHA DE MUESTREO	6/04/2026	HORA	10:45 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 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
POA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6149

INFORME DE ENSAYO No	IR 071-26	
FECHA DE EMISION	14/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0330-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	6/04/2026	05:29 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06/04/2026 al 14/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez sede principal		
FECHA DE MUESTREO	6/04/2026	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	6/04/2026	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 NAt No aplica NR: No Registra

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

6150

INFORME DE ENSAYO No	IR 071-26
FECHA DE REMISION	14/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0331-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	6/04/2026	05:29 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06/04/2026 al 14/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez sede principal		
FECHA DE MUESTREO	6/04/2026	HORA	11:07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada dulce con crema de leche		
FECHA DE PRODUCCION	6/04/2026	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

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con tinta azul. Prohibida la 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.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6151

INFORME DE ENSAYO No	IR 071-26
FECHA DE REMISION	14/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0332-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	6/04/2026	05:29 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	06/04/2026 al 14/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez sede principal		
FECHA DE MUESTREO	6/04/2026	HORA	11:15 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 válido únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6152

INFORME DE ENSAYO No	IR 071-26
FECHA DE REMISION	14/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0333-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	6/04/2026	5:29 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632130	FECHA DE ANALISIS	06/04/2026 al 14/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez sede principal		
FECHA DE MUESTREO	6/04/2026	HORA	11:31 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo asado		
FECHA DE PRODUCCION	6/04/2026	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 monocytogénes	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

Ambos valores calculados 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. 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

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	IR072-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0334-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:15 pm	T°C: 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E La Turua		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	87°C	CANTIDAD	239 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistec		
FECHA PRODUCCION	7/04/2026	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. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037 6754
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR072-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0335-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:15 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E La Turua		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11.37 am	TEMPERATURA DE TOMA	9°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Fresca		
FECHA PRODUCCION	7/04/2026	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. MICROBIOLOGA 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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 8733
		Revisión: No 00
		Pagina: 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR072-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0336-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:15 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E La Turua		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	9°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de mango		
FECHA PRODUCCION	7/04/2026	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. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6738 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR072-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0337-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:15 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E La Turua		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	—		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 8754
		Revisión: No 00
		Pagina: 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR072-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0338-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:15 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E La Turua		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:47 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	14	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 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 Paginas: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR072-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0339-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:15 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E La Turua		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11.50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	28	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	16	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

ngelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR073-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0340-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:30 pm	7°C;7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 a 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - sede la capilla		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	80°C	CANTIDAD	214 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistec		
FECHA PRODUCCION	7/04/2026	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: Resolucion 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6160 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR073-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0341-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - sede la capilla		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	222 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol (zanahoria, cebolla y mayonesa)		
FECHA PRODUCCION	7/04/2026	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 T.P.U.C

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 6161 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR073-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0342-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: 5,8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - sede la capilla		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	26°C	CANTIDAD	316 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de mango		
FECHA PRODUCCION	7/04/2026	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 do 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 Coord.
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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6162 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR073-26
FECHA DE EMISION	30/03/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE NUESTRA	0343-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/03/2026	HORA	2:30 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/03/2026 al 30/03/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - sede la capilla		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11.45 am	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Filtro			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 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

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
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

6163

INFORME DE ENSAYO No	IR073-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0344-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731-	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - sede la capilla		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	12:00pm	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Almacen			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	24	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 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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6164 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR073-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0345-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - sede la capilla		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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.
MICROBIOLOGA
C.P.I.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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6165 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR073-26
FECHA DE EMISION	17/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0346-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	08/04/2026 al 17/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - sede la capilla		
FECHA DE MUESTREO	7/04/2026	HORA	11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Gina Marcela Vega		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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

ROSSMERA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

6166

INFORME DE ENSAYO No	IR074-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0347-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	2:45 pm	T°C: 11°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Sede Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	80°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo con frijol		
FECHA PRODUCCION	8/04/2026	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 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 6167 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR074-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0348-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	2:45 pm	T°C: 9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Sede Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Chilena (repollo, tomate, cebolla y limon)		
FECHA PRODUCCION	8/04/2026	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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 6168
		Revisión: No 00
		Pagina: 1 de 1
		Inicio de vigencia
		Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR074-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0349-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	2:45 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Sede Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de panela		
FECHA PRODUCCION	8/04/2026	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. MICROBIOLOGA 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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6169 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR074-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0350-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	2:45 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Sede Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Yarledy Avila		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	9	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

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

6170

INFORME DE ENSAYO No	IR074-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0351-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	2:45 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Sede Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	5	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

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	**IR074-26**
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0352-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	8/04/2026	**HORA**	2:45 pm	T°C: 3,9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Arturo Salazar Sede Sagrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	**HORA**	11.45 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	Amb	**CANTIDAD**	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Hervida			**PRESENTACIÓN**	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	162	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	4	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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 6172 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR074-26**
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0353-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	8/04/2026	**HORA**	2:45 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Arturo Salazar Sede Segrado Corazón		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	**HORA**	12:00pm	**TEMPERATURA DE TOMA**	NR	**CANTIDAD**	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Cocina			**CLASE**	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NR	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6173 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR075-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0354-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	3:15 pm	T°C: 9°C
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gavitas- Gaviotas		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	266 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo en cubos		
FECHA PRODUCCION	8/04/2026	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.

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 6134 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR075-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0355-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	3:15 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gavitas- Gaviotas		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	260 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Chilena (repollo, tomate, cebolla y limon)		
FECHA PRODUCCION	8/04/2026	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 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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6175 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR075-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0356-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	3:15 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gavitas- Gaviotas		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	395 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de panela		
FECHA PRODUCCION	8/04/2026	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.
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 6176 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR075-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0357-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	3:15 pm	T°C: 10°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gavitas- Gaviotas		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	50°C	CANTIDAD	423 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Hervida			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 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.
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

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

6172

INFORME DE ENSAYO No	IR075-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0358-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	3:15 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gavitas- Gavintas		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Jessica Lopez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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)	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 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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6178 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR075-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0359-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	3:15 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gavitas- Gaviotas		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Jarra de Jugos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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.
BIOLOGA

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 6179 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR075-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0360-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/04/2026	HORA	3:15 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANÁLISIS	09/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gavitas- Gaviotas		
FECHA DE MUESTREO	8/04/2026	HORA	12:00pm	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Almacen			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	12	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera 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

INFORME DE ENSAYO No	**IR076-26**
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0361-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	9/04/2026	**HORA**	2:30 pm	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	10/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Jose Maria Cordoba - Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	**HORA**	10:45 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	75°C	**CANTIDAD**	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			**CLASE**	Pechuga Sudada		
FECHA PRODUCCION	9/04/2026	**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. BACTERIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6181 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR076-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0362-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Maria Cordoba - Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	10:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de zanahoria y tomate con aderezo		
FECHA PRODUCCION	9/04/2026	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 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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6182 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR076-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0363-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	LE Jose Maria Cordoba - Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	10:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA PRODUCCION	9/04/2026	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

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 6133 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR076-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0364-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Maria Cordoba - Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	423 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Hervida			PRESENTACIÓN	Bolsa Whilpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 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 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 6184 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR076-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0365-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Maria Cordoba - Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11:05 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Angela Tarache		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 6195 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR076-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0366-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Maria Cordoba - Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	10:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	22	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.

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 6186 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR076-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0367-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	2:30 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Maria Cordoba - Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11.10 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	14	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	3	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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6197 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR077-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0368-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	3:20 pm	T°C: 3,9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia , Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto Sede las Mercedes		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	80°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga en cubos		
FECHA PRODUCCION	9/04/2026	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.
MICROBIOLOGA
C.V.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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6189 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR077-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	369-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	3:20 pm	T°C: 2,1°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia , Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto Sede las Mercedes		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de zanahoria, tomate y aderezo.		
FECHA PRODUCCION	9/04/2026	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 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
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	
Septiembre de 2015	

INFORME DE ENSAYO No	IR077-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0370-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	3:20 pm	T°C: 2,1°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia , Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto Sede las Mercedes		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11:25	TEMPERATURA DE TOMA	19°C	CANTIDAD	250 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA PRODUCCION	9/04/2026	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

MICROBIOLOGA
P.U.J.
ROSSMIRA BARRERA VERANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6190 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR077-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0371-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	3:20 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia , Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto Sede las Mercedes		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	250 mL
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Hervida			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 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-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 6191 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR077-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0372-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	3:20 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia , Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto Sede las Mercedes			
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de almacenamiento			CLASE	20 MIN.			
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	25	UFC/20 mln	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 mln	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

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 6192 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR077-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0372-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	3:20 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía , Casanare.			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto Sede las Mercedes		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NNP:** 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	Código: FG 037 6193 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR077-26
FECHA DE EMISION	20/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0374-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/04/2026	HORA	3:20 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/04/2026 al 20/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia , Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto Sede las Mercedes		
FECHA DE MUESTREO	9/04/2026	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Luz Neidy Alvarez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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 Registra

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6774 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR081-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0382-26			
NIT	24.227.103,	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:37 pm	T°C: 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	80°C	CANTIDAD	200gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con carne molida		
FECHA PRODUCCION	14/04/2026	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

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 039 6195 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR081-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE			IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra		NUMERO DE MUESTRA	0383-26		
NIT	24.227.103		FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:37 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731		FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y tomate con limon		
FECHA PRODUCCION	14/04/2026	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 Microbiologa

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6196 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR081-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0384-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:37 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	19°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA PRODUCCION	14/04/2026	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.
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 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

697

INFORME DE ENSAYO No	IR081-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0385-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:37 pm	T°C: 4,6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	16°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Hervida			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 6193 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR081-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0386-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:37 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

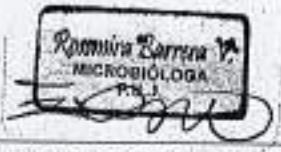
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Criset Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de almacenamiento			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS,	Código: FG 037 6199 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR081-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0387-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:37 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Criset Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Jarra de jugo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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	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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6200 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR081-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0388-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:37 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Jenny Perez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	9	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.
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

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

6201

INFORME DE ENSAYO No	IR082-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0389-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:48 pm	T°C: 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanre			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo- Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:25 am	TEMPERATURA DE TOMA	25°C	CANTIDAD	200gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo duro cocido		
FECHA PRODUCCION	14/04/2026	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 Más 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

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Codigo: FG 037 6202 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR082-26**
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0390-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:48 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanre			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo- Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y tomate con limon		
FECHA PRODUCCION	14/04/2026	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

MICROBIÓLOGA
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

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

6103

INFORME DE ENSAYO No	IR082-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0391-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:48 pm	T°C: 5,7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanre			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo- Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	21°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Hervida			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 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

MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 6204 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR082-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0392-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:48 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanre			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo- Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	11	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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



ROSSMERA 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 6205 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR082-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0393-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:48 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanre			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo- Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Fady Amparo Linares		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 6206 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR082-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0394-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:48 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanre			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo- Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato Plano		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			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	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 6207 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR082-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0395-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/04/2026	HORA	3:48 pm	T°C: 9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 24/04/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanre			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo- Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/04/2026	HORA	11:26 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA PRODUCCION	14/04/2026	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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 083-26
FECHA DE EMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0396-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026 -	04:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Pueblo nuevo		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	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 FN: 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.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

6209

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 083-26
FECHA DE EMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0397-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	4:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Pueblo nuevo		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Rocío Romero		
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 18933:2004
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 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6210

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 083-26
FECHA DE REMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0398-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	4:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Pueblo nuevo		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	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 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 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6211

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 083-26	
FECHA DE EMISION	23/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0399-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	04:48 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Pueblo nuevo		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	15/04/2026	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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
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

6212

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 083-26
FECHA DE REMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0400-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	04:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Pueblo nuevo		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo, tomate y cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	15/04/2026	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 únicamente para la muestra analizada en informe original y con peso seco, prohibida la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Resultados obtenidos no le hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.P.M.

ROSSMIRA BARRERA YELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6213

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 083-26
FECHA DE REMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0401-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	04:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Pueblo nuevo		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:28 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Ensayos validos unicamente para la muestra analizada en 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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6214

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 083-26
FECHA DE REMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0402-26		
NIT	24.227.101-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	4:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Pueblo nuevo		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:34 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA.	Alimento			CLASE	Pollo guisado		
FECHA DE PRODUCCION	15/04/2026	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

Anulo todos los anteriores 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 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6275

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 084-26
FECHA DE EMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0403-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	02:31 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:10 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.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

6216

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 084-26
FECHA DE EMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0404-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	2:31 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:15 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 válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.P.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6217

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 084-26
FECHA DE REMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0405-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	2:31 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6219

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 084-26	
FECHA DE EMISION	23/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0406-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	02:31 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuiagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	15/04/2026	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 Flt: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis 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 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 - (
Tel. (8) 635 8(
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6219

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 084-26
FECHA DE REMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0407-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	02:31 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo, tomate y cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	15/04/2026	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

Normas Resolución 1407 de 2021

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 datos tales. 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 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6220

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 084-26
FECHA DE REMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0408-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	02:31 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	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 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
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

6221

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 084-26
FECHA DE REMISION	23/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0409-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/04/2026	2:31 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15/04/2026 al 23/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Coplegua sede principal		
FECHA DE MUESTREO	15/04/2026	HORA	11:44 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo guisado		
FECHA DE PRODUCCION	15/04/2026	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 Más 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 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.
BACTERIOLOGA
PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6222

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 085-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0410-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	02:11 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:18 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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.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

6223

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 085-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0411-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	2:11 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:24 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
FUJ

ROSSMIRA BARRERA VILANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6224

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 085-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0412-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	2:11 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cucharon		
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 - 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6225

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 085-26	
FECHA DE EMISION	24/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0413-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	02:11 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:34 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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 FMc Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Anexos validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Los datos suministrados no se hacen responsables por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6226

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 097 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 085-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0414-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	02:11 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pico y gallo		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en idénticas original y con vida útil. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Incluido electrónico 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

627

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 085-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0415-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	02:11 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:40 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.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.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

6228

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 085-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0416-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	2:11 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Leon de greiff sede principal		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:44 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevos revueltos		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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				

Ambos valores aceptable 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 la mal interpretación o falsificación

Romaira 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

6229

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 086-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0417-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	05:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Victor Gomez Corredor sede quebrada honda		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	10:32 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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6230

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE ENSAYO No	IR 086-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0418-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	5:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Victor Gomez Corredor sede quebrada honda		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	10:58 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Nathalia S		
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
R.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6237

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 086-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0419-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	5:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Victor Gomez Corredor sede quebrada honda		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:05 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
FUJA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6232

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 086-26	
FECHA DE EMISION	24/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0420-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	05:00 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Victor Gomez Corredor sede quebrada honda		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:14 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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 letra seca, 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

6233

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 086-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0421-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Victor Gomez Corredor sede quebrada honda		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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

Análisis válidos únicamente para la muestra ensayada 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

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

6234

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 086-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0422-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Victor Gomez Corredor sede quebrada honda		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:36 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

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

Ambos valores 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
FUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6235

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 086-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0423-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	5:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Victor Gomez Corredor sede quebrada honda		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:49 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne sudada		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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
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 todos 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.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6236

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 087-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0424-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	05:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itonica sede el Nuese		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	10:58 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

6232

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 087 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 087-26
FECHA DE EMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0425-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	5:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itesca sede el Morro		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:04 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Carmen 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 Membrane 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 fraudulento o falsificación

Rossmira 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

6239

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 087-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0426-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	5:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede el Museo		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:09 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

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6239

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 087-26	
FECHA DE EMISION	24/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0427-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	05:20 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Ranca sede el Mueso		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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 Fil: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Estos ensayos 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
R.U.T.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6240

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 087-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0428-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	05:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede el Nuese		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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 el informe original y con sello seco, PROHIBIDA la reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.T.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6241

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 087-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0429-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	05:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itanca sede el Muese		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:28 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 referencia 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

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE ENSAYO No	IR 087-26
FECHA DE REMISION	24/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0430-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/04/2026	5:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632190	FECHA DE ANALISIS	16/04/2026 al 24/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede el Morro		
FECHA DE MUESTREO	16/04/2026	HORA	11:39 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne sudada		
FECHA DE PRODUCCION	16/04/2026	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

Ambitos validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con lotes secos, Prohibida su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P. 0.3

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6243

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 088-26
FECHA DE EMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0431-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	04:05 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede camilo torres		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	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
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6244

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 088-26
FECHA DE EMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0432-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	4:05 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede camilo torres		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Nora esperanza		
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.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

6245

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 088-26
FECHA DE REMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0433-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	4:05 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede camilo torres		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	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 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 previo 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 – 6
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
Ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6246

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 088-26	
FECHA DE EMISION	28/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0434-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	04:05 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede camilo torres		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2026	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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6247

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 088-26
FECHA DE REMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0435-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	04:05 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede camilo torres		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pico de gallo		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2026	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

Avalúo válido únicamente para la muestra analizada en informe original y con datos leídos. 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.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

6248

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 087 Revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 088-26
FECHA DE REMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0436-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	04:05 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede camilo torres		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	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.				

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

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 088-26
FECHA DE REMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0437-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	4:05 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede camilo torres		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:43 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne sudada		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2026	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

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 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6230

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 089-26
FECHA DE EMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0438-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	04:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede macuco		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutes		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por 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.K.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6257

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 089-26
FECHA DE EMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0439-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	4:15 p.m. .	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede macuco		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Seriey tibaduiza		
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

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

6252

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE ENSAYO No	IR 089-26
FECHA DE REMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0440-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	4:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede macuco		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:32 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

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

6253

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 089-26	
FECHA DE EMISION	28/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0441-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	04:15 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede macuco		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:37 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2026	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 Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Anulo todos anteriormente 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
R.U.T.

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6254

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 089-26
FECHA DE REMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0442-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	04:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede macuco		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pico de gallo		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2026	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

Ensayos validos unicamente para la muestra analizada en material original y con sello seco. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por 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

6255

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 089-26
FECHA DE REMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0443-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	04:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede macuco		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:45 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
UFCs 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.				

Asimismo solicito amablemente 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. N.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

6256

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 089-26
FECHA DE REMISION	28/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0444-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2026	4:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20/04/2026 al 28/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio nariño sede macuco		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2026	HORA	11:00 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne sudada		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2026	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

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con datos veraz, Prohibido 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

6257

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 090-26
FECHA DE EMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0445-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	03:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo torres sede santa maria de palmarito		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 0
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6258

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037
		revisión: No 00
		Página: 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2010

INFORME DE ENSAYO No	IR 090-26
FECHA DE EMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0446-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	3:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Manf			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo torres sede santa maria de palmarito		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Maria martinez		
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.M.

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	Código: FO 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2018

INFORME DE ENSAYO No	IR 090-26
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0447-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	3:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo torres sede santa maria de palmarito		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:28 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 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 su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6260

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 090-26	
FECHA DE EMISION	29/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0448-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	03:20 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nani			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo torres sede santa maria de palmarito		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:37 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de mango		
FECHA DE PRODUCCION	21/04/2026	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 monocytógenes	- 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

Anexos validos únicamente para el informe anexado 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

6261

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 090-26
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0449-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	03:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Manl			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo torres sede santa maria de palmarito		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:43 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Rela		
FECHA DE PRODUCCION	21/04/2026	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

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en término original y con todo esto, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. RESULTADOS LABORATORIO no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6262

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 090-26
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0450-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	03:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo torres sede santa maria de palmarito		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:49 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en volumen 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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6263

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 090-26
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0451-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	3:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní			LUGAR DE TOMA	I.E Camilo torres sede santa maria de palmarito		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:58 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga sudada		
FECHA DE PRODUCCION	21/04/2026	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

Estos valores únicamente para el resultado analizado 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
PUJA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6264

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 091-26
FECHA DE EMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0452-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	03:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal pinzon sede guinea		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 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 válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.C.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6265

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 091-26
FECHA DE EMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0453-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	3:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal pinzon sede guinea		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Paola Martinez		
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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6266

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 091-26
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0454-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	3:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal pinzon sede guinea		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:22 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

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

6267

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE ENSAYO No	IR 091-26	
FECHA DE EMISION	29/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0455-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	03:30 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal pinzon sede guinea		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:28 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de mango		
FECHA DE PRODUCCION	21/04/2026	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 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

6268

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 087 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2018

INFORME DE ENSAYO No	IR 091-26
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0456-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	03:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Manì			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal pinzon sede guinea		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Rota		
FECHA DE PRODUCCION	21/04/2026	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
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 MMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis validos únicamente para la muestra analizada. El informe original y con tinta seca. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. ENMENDADO CANCELADO: no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6269

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 091-26
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0457-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	03:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal pinzon sede guinea		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa 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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSHIRA 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**	Código: FG 037 revisión: No 02 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR 091-26**
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0458-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/04/2026	3:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/04/2026 al 29/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus bernal pinzon sede guinea		
FECHA DE MUESTREO	21/04/2026	HORA	11:43 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga sudada		
FECHA DE PRODUCCION	21/04/2026	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 Más Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra				

Anales 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
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

0277

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 092-26
FECHA DE EMISION	30/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0459-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	04:10 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede santa teresita		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	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 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 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6272

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 092-26
FECHA DE EMISION	30/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0460-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	4:10 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede santa teresita		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Consuelo Ortiz		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
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

6273

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 092-26
FECHA DE REMISION	30/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0461-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	4:10 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede santa teresita		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	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 LINITE 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 la mala Identidad o falsificación

Rossnira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSNIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6274

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 092-26	
FECHA DE EMISION	30/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0462-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	04:10 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede santa teresita		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	HORA	11:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA DE PRODUCCION	23/04/2026	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 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 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

6275

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 092-26
FECHA DE REMISION	30/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0463-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	04:10 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede santa teresita		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	HORA	11:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada sol		
FECHA DE PRODUCCION	23/04/2026	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 FIN: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Alcance validez únicamente para la muestra analizada en versión original y con sellos secos. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Nosotros Laboratorio 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 - (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6276

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 092-26
FECHA DE REMISION	30/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0464-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	04:10 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede santa teresita		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	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.

Analisis 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 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

6277

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 092-26
FECHA DE REMISION	30/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0465-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	4:10 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede santa teresita		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	HORA	11:39 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con pollo desmechado		
FECHA DE PRODUCCION	23/04/2026	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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Nuestros clientes únicamente para la entrega autorizada 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 – (
Tel. (8) 635 81
Móvil. 321 301 04(
ingelabslaboratorios@gmail.co
Yopal / Casana

6213

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 093-26
FECHA DE EMISION	30/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez.	NUMERO DE MUESTRA	0466-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	05:00 p.m.	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede san nicolas		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	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 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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

6274

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 093-26
FECHA DE EMISION	30/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0467-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/04/2026	5:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632159	FECHA DE ANALISIS	23/04/2026 al 30/04/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo salazar mejia sede san nicolas		
FECHA DE MUESTREO	23/04/2026	HORA	11:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Norma santiesteban		
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 5338:2003;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.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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