7686

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Monterrey			
Fecha de la visita:	04052026	Institución educativa:	TECNICO DIVERSIFICADO Monterrey				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Sabiduria				
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:	144	No de manipuladoras:	N.A	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
3	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (1,7 litros mensuales por cada 100 cupos)	2L	2L	C
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (2,5 kilos mensuales por cada 100 cupos)	3,6K	3,6K	C
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)	8	8	C
Porcentaje de cumplimiento:				50 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Bustos	Nombre:
Documento: 1.118.544.617	Documento: 47.325.003
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo:

Conductor.

81

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

7687

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

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_DIVERSIFICADO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	X
SEDE	SABOGUEÑA	FECHA DE VISITA	04 05 26			RURAL	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA INICIO	7:00 a. m.
						HORA DE TERMINACIÓN	10:00AM



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



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



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



Fotografia No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	
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

7688



Fotografia No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 15.El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7689

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VIH01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	04/02/26	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	180		7:40am	9:01am	Monterrey

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	Escuela Normal Superior de Monterrey			Facil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehículo			
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehículo			

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
YOGURTH UHT	Recreo	N.O	103	31/01/26	C	C	C	C	
MUFFIN de VAINILLA	Recreo	N.O	25.04.26	14/05/26	C	C	C	C	
NARANJA	—	—			C	C	C	C	

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O
Porcentaje de cumplimiento (%)		100 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Jose Montaño	Nombre:	Vicente Chaparro Moreno
Documento:	1118534255	Documento:	6762665
Cargo:	Supervisor	Cargo:	Coordinador

3112073613

82

7670

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 8
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO.AT.VR-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACIÒN DE CASANARE**

Fecha de la visita:	07/05/2026	Horario:	Inicio:	Terminación:	MUNICIPIO
Numero de servicios:	5		9:30	9:50AM	Pore

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	Antonio Nariño - Sede San Rafael			Facil acceso		Difícil acceso	X
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehiculo			
Nombre del conductor:		Doc. identidad:		Placa del vehículo			

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Yogurth UHT	Lacteo	30/01/26	102	30/01/26	C	C	C	C	
Bvo White	Lacteo	14/05/26	25/04/26	14/05/26	C	C	C	C	
Mermelada		—	—	—	C	C	C	C	

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	N.O
Porcentaje de cumplimiento (%)		81.82 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Jose Monterrosa	Nombre:	Esteban Adame
Documento:	1118534253	Documento:	4122301
Cargo y tel:	SVPcon. 3112032150	Cargo y tel:	Docente

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 V4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 7691
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA_NORMAL_SUPERIOR_DE_MONTERREY	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	X
SEDE	ESCUELA_NORMAL_SUPERIOR_DE_MONTERREY	FECHA DE VISITA	4/05/2026			RURAL	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025	HORA INICIO	7:40 a. m.		
				HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m.		



Fotografia No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



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



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

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

7672





Fotografía No. 05	Componente_nutricional	Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Fruta entera		Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	

Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION	Fotografía No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.		Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	

Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

7693

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	14/02/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	26		8:30	9:35	Villanueva

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	Fabio Riveros - Brisas del Upía			Fácil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	294S/2025	Tipo de vehículo	-		
Nombre del conductor:	-	Doc. Identidad:	-	Placa del vehículo	-		

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche entera UHT	Recreo	-	708	05/08/2026	C	C	C	C	NO
Yogurt con cereal	Finalta	-	04/05/26	23/05/2026	C	C	C	C	NA
Pera	Distfruver	-	-	-	C	C	C	C	NA

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO
Porcentaje de cumplimiento (%)		100. %

Observaciones

Se evidencian los componentes del Refrigerio en optimas condiciones en su parte organoléptica y puntos de almacenamiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edwin Sabir Castro C	Nombre: Gloria Lucia Hoyos
Documento: 96-185-5151	Documento: 35406076
Cargo y/o Profesional de Campo	Cargo y/o Coordinadora

61

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 - RI

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FABIO_RIVEROS	DE	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	SEDES DEL UPA	FECHA DE VISITA	14/05/2026			HORA INICIO	8:30 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:35 a. m.



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

1695





Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION			Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION		
Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)				Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

7696

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				
Fecha de la visita:	14/01/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:			8:30am	9:30am	VILLANUEVA

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE MANARE SEDE CENTRAL			Facil acceso	✓	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehiculo			
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehiculo			

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
LecheEnteraUHT	El Recreo	-	109	05/FEB/26	C	C	C	C	N.A
MEANCHIPE Chocolate	FINATA	-	4125/26	23/05/26	C	C	C	C	N.A
Mani confital	Manitoba	-	666	07/03/27	C	C	C	C	N.A

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

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

Observaciones

- Se realiza suministro de ración industrializada

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez	Brad S. - Brad Andres Salgado C.
Documento: 1057583728	Documento: 1084410171
Cargo y/o Rol: Prof. Intervención 9.	Cargo y/o Rol: Nutricionista Contratista SCOB 226337

62

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	7677

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE AMANARE	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	CENTRAL	FECHA DE VISITA	14 05 2026		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL IPAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2026		HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

)698





Fotografia No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION	Fotografia No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)		item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





Fotografia No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION	Fotografia No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.		item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

7679

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				
Fecha de la visita:	27052026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	292		11:00am	11:40am	PAZ DE ARIPORO

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR - SIETE DE AGOSTO			Facil acceso	✓	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehiculo	—		
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehiculo	—		

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Yogurth. Frutal R.	AECREO	-	103	31-07-26	C	C	C	C	
Muffin sabor Naranja	Finnata	-	18-05-26	06-06-26	C	C	C	C	
Manzana Roja	Disfruver	-	—	—	C	C	C	C	

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

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

Porcentaje de cumplimiento (%): 84,62 %

Aceptable

Observaciones

Menú entregado: Menu #3. Dando Cumplimiento al ciclo de menu

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre: Audy Sidey Marino
Documento: 1.118.544.617	Documento: 23914572
Cargo y tel: Prof. Apoyo Interven.	Cargo y tel: Coordinadora.

7700

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_INDUSTRIAL_EL_PALMAR	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SEDE DE AGOSTO	FECHA DE VISITA	27 05 26		HORA INICIO	11:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:40 a. m.	



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7701

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

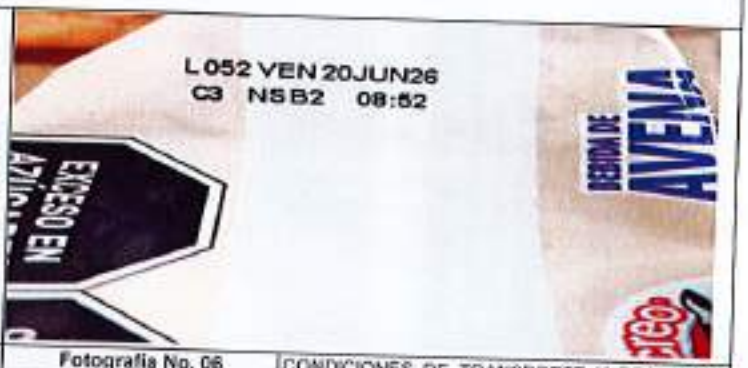


Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Ítem 15.El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 39. 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 realizadas mediante acta de reunión durante el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

FO-AT-AR-07 | 09/01/2026 | Ve. 3

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Carlos Galán Sarmiento	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocué	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Guarimena Corea.	FECHA VISITA:	07/05/2026	HORA INICIO:	11:30 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	230 pm.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Edna Lorena Ojeda	24006167	Tec. Activo (E)	3118548473
2	DANIELA ENID MURCIA CARACHO	1163837407	PROF AP040 (O)	3144483842.
3	Reinaldo Yepez Nino	7448466	ACUDIENTE.	3115778345
4	JOHANA IBICA CORDOBA.	1118541932.	REPRESENTANTE.	3115778345.
5	Jaiver Aldair Poblador.	1122458350	Acudiente	3133468263
6	Uley Gomez Sogamoso	1115861168	Acudiente	3228920909
7	Jesus Otalora	9.657082	Acudiente	3214944495
8	Erinalda Martinez	23726618	Madre Comunidad	3214944495
9	Ana Gely Cardenas Florez	1.193.072.359	Acudiente	3219795508
10	Diana Holguin	1116616113	Acudiente	3226850370

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Analizar y Socializar la problematica presentada en la I.E Luis Carlos Galan Sarmiento, Sede. Guarimena Corea. Comedor Escolar, relacionada con las funciones de cada uno de los actores del Programa de alimentación Escolar, con el fin de establecer acuerdos, definir responsabilidades y fortalecer los procesos de coordinación, respeto institucional y adecuado funcionamiento del PAE

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Elda Rondón — 1118555533 — Inspectora Municipal — 3183955535

Cesar B. Lopez Moreno — 19.401.145 — Rector — 3132082804

Se inicia la reunión con la participación del Señor Rector, Docente, Inspector de Policía del Municipio, Representante de Secretaría de Educación, Supervisora del Operador, Padres y madres de familia, Economa, Interventor PAE, en la cual se desarrolla la agenda siguiente.

1. Rector: Da saludo y Bienvenida a la reunión, explicando el objetivo, que conlleve a dar Solución y acuerdos para el buen desarrollo del PAE dentro de la Sede educativa.

2. Docente: Se presenta, y manifiesta la problemática que se ha venido presentando con la operación del programa donde está involucrada la economa, que Según el Docente le está dando mal manejo a los residuos Sólidos, no hay capacidad el sitio de mirar para dar un buen servicio de alimentación Recomienda al operador no hacer llegar el mercado el mercado el Sábado o

Educación | Cesar | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG UNIVERSIDAD

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

domingo, sino que llegue el día lunes, ya que en esos días son de su descanso. También manifiesta que se presentó rotura de una teja en cocina por parte de las personas que lavaron y desinfectaron el tanque de reserva de agua, los cuales no informaron y se quedan ir sin asumir la responsabilidad El los grabó y les indicó que deben hacer el arreglo. Día de lavado tanque 7/04/2026.

El Docente refiere que no es conveniente, evitar en discordias, conflictos, diferencias entre los participantes del Programa de alimentación escolar, como es la economa, Veredas, Padres de familia. y Docente.

El Docente informa que la estufa no funciona en su totalidad, solo dos quemadores, requiere mantenimiento por el Operador, y que parte del menaje ya están para cambio como ollas, cucharones platos, pocillos, vasos.

3. Durley Murcia, Operador. hace la presentación, obligaciones, alcance, funciones del Operador del PAE, entre ellas las entregas de la Materia prima, con calidad, cantidades y tiempos contractuales, como también el contenido de la remisión, enfatiza siempre para el Rector. Manifiesta que el mercado se debe recibir dentro de la Sede educativa y no afuera, firmando R.F y la debe hacer la economa.

También hace la aclaración de los gramajes, servidos, por grados de escolaridad, lo cual es un complemento alimentario para los estudiantes.

4. Inspectora de Policía: Hace la presentación y explica los comportamientos de una Sana Convivencia, se debe tener unas buenas relaciones interpersonales, con comportamientos adecuados de servicio a la comunidad. y no incurrir en agresiones, actitudes que generen malos ambientes y afecten el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar. Ella no quiere llegar a citaciones a la oficina, si persiste la situación en el comedor escolar, Esto conllevaría Sanciones o multas.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

1. El operador se compromete a realizar el mantenimiento de la estufa, por falta de dos quemadores y a reemplazar la teja rota en la cocina.
2. El Docente junto con madres de familia realizarán el inventario de menajes en el comedor escolar, para pasar al Señor Rector y ser reemplazados por nuevos
3. El manejo de los residuos sólidos orgánicos e inorgánicos resultantes del PAE se hará de forma adecuada, sin generar quemas
4. El Docente y la Economa reciben el mercado el Sábado o domingo y envían foto al Docente y el día lunes el docente junto con representante de los padres de

FIRMA:	FIRMA: Johana J.C.
NOMBRE: Cesar B Hoyos Moreno	NOMBRE: Neily Johana Ibica
CEDULA: 19.401.175	CEDULA: 1.192.816.932
FIRMA: Yamin G. C.	FIRMA:
NOMBRE: Maria Yamin Gil C	NOMBRE: Jaiver Vallejo
CEDULA: 24006168	CEDULA: 1117458350
FIRMA: Durley Murcia C.	FIRMA: Usley Gomez Sogamoso
NOMBRE: Durley Murcia C	NOMBRE: Usley Gomez Sogamoso
CEDULA: 1.062.407.711	CEDULA: 1115864168
FIRMA: Eder Sancho C.	FIRMA: Jesus Olaya
NOMBRE: Eder Sancho C	NOMBRE:
CEDULA: 96.785.650	CEDULA: 9657082

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | PSG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

5. Economa, Blanca, Expone las situaciones que se han presentado en el desarrollo del PAE dentro de la sede educativa, y Comedor escolar, en cuanto al control de hermeticidad de ingreso, recepción de la materia prima, preparaciones, cambios de menú y manejo-disposición de residuos orgánicos e inorgánicos, lo cual genera un mal ambiente para los actores directos del programa, por parte del Docente.
6. El profesional de Interventoría: Explica las funciones del proceso de Interventoría al Programa de Alimentación Escolar y la importancia de los Vectores que ayuden al buen funcionamiento del PAE, en beneficio de los estudiantes que es el objetivo final.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Familia recibirán-revisarán el contenido, para constatar cantidades y calidad.
5. La economa tiene un horario establecido acorde al Programa, fijado por el Operador Jefe inmediato, y solo hará utilidad del Comedor Escolar y de los recursos como equipos, utensilios dentro de sus áreas.
6. El Rector gestionará recursos con la Alcaldía de Orocué para instalar barreras sobre techos-puertas áreas de cocina, para evitar el ingreso de plagas, que puedan contaminar
7. El Rector enviará una nueva reserva, lo que la comunidad gestionará el transporte
8. Los residuos orgánicos, los llevan Darly Trujillo y los inorgánicos se llevarán a un hueco que hará la comunidad en jornada de mandato.

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

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-SEDE: GUARIAMENA COREA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	ORocue	URBANO	
		FECHA DE VISITA	7/05/2026		HORA INICIO:	RURAL	X
						11:30 a.m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	2:30 p.m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	DURACIÓN HORAS:	3:00	
MODALIDAD	FS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			

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

OBJETIVO: Analizar y socializar la problemática presentada en la LE Luis Carlos Galan Sarmiento , Sede Guariamena Corea, comedor escolar, relacionado con las funciones de cada uno de los actores del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de establecer acuerdo, definir responsabilidades y fortalecer los procesos de coordinacion, respeto institucional y adecuado funcionamiento del PAE.



Fotografia No. 01	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE PROBLEMATICA DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DEL PAE EN LA SEDE EDUCATICA GUARIAMENA COREA



Fotografia No. 02	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE PROBLEMÁTICA DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DEL PAE EN LA SEDE EDUCATICA GUARIAMENA COREA



Fotografia No. 03	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE PROBLEMÁTICA DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DEL PAE EN LA SEDE EDUCATICA GUARIAMENA COREA



Fotografia No. 04	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE PROBLEMÁTICA DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DEL PAE EN LA SEDE EDUCATICA GUARIAMENA COREA

2707

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG UNIVERSIDAD

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	EL ALGARROBO	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Algarrobo Tamara Nunchia	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	10-05-2026	HORA INICIO:	8:00 a.m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PI: 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	3112632150
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la ejecución del Plan de Capacitación continuado por parte del operador UT PAE CASANARE 2026.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio al proceso de capacitación en B.P.M y aspectos generales del Sistema de Gestión Seguridad, salud en el trabajo por parte del Personal contratado del operador UT PAE Casanare 2026, donde se realiza el saludo de presentación y Bienvenida a los manipuladores de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar PAE de los Municipios de Orocue (Algarrobo) - Tamara - Nunchia, desarrollando los siguientes temas:

1. Los B.P.M, ETAS, Requisitos legales y normatividad
2. Conceptos básicos y puntos críticos de control
3. Higiene personal y Buenas practicas (lavado de manos, higiene personal, Uso adecuado de dotación
4. Procesos y manipulación segura (Prevención de contaminación cruzada, Limpieza desinfección
5. Conservación y controles - Temperaturas seguras
6. Aspectos generales del SGSST

2708

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

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Bonnier Gonzalez
CEDULA: 1057583728

FIRMA:
NOMBRE: Ovidy Enid Murcia C.
CEDULA: 46387401

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

2709

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-Mayo-2026	8:00 am.	Orocue (algarrobo) - Tamara - Nunchia

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: Dulen enid Murcia C	**Nombre:** Geraldine Ramirez González
Cargo: Coordinador Operativo.	**Cargo:** Profesional Interventoria
Firma: Dulen enid Murcia C	**Firma:** Geraldine Ramirez

7710

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	SALON DE COMUNAL YOPAL	BTC	CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO	X
		FECHA DE VISITA	10-05-2026			RURAL	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2026		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN			HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
MODALIDAD:	PS: PREPARADO EN SITIO	X		X	DURACIÓN HORAS:	4	
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

TEMA: capacitación en bpm y aspectos generales del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo por parte del personal contratado por parte del operador UT PAE Casanare 2026

OBJETIVO: Realizar seguimiento a la ejecución del plan de capacitación continuado por parte del operador UT PAE CASANARE 2026

DESARROLLO DE LA REUNIÓN :Se socializan las siguientes tematicas durante la capacitación: 1. BP.M ETAS Requisitos legales. 2. Conceptos básicos y Puntos críticos de control. 3.Higiene personal y buenas prácticas (lavado de manos, higiene personal y uso adecuado de dotación) 4. Proceso y manipulación seguro prevención de contaminación Cruzada limpieza y desinfección. 5 Conservación y Controles: temperaturas seguras. 6 Aspectos Generales del SG SST.

MUNICIPIOS: NUNCHIA, TAMARA, ALGARROBO



Fotografía No. 01	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 02	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 03	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 04	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

2711

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG INTERVENTORÍA

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Paz de Ariporo - Hato Corozal	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	15/MAYO/2026	HORA INICIO:	8:00 a.m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:		
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	3112632750
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la ejecución del plan de capacitación continuada por parte del Operador UT PAE Casanare 2026.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio al proceso de capacitación en B.P.M y aspectos generales del Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo por parte del personal contratado del Operador UT PAE Casanare 2026 donde se inicia con el saludo de presentación y Bienvenida a los manipuladores de alimentos del Programa de Alimentación Escolar PAE de los municipios de Paz de Ariporo y Hato Corozal (Centro) desarrollando los siguientes temas:

1. B.P.M, ETAS Peligros bpes y normatividad
2. Conceptos basicos y puntos criticos de control
3. Higiene personal y Buenas Practicas (lavado de manos, higiene personal, uso adecuado de dotación)
4. Procesos y manipulación segura (Prevención de contaminación cruzada, Limpieza y desinfección
5. Conservación y controles de temperaturas seguras
6. Aspectos generales del SGSST

7712

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1061588328

FIRMA:
NOMBRE: Durley Enriquez
CEDULA: 46387407

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

7713

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):**
15/Mayo/2026		Paz de Ariporo - Hato Corozal (centro)

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: Durley Enid Murcia	**Nombre:** Geraldine Pomiro Gonzalez
Cargo: Coordinadora Operativa	**Cargo:** Profesional Interventoria
Firma: Durley Enid Murcia	**Firma:**

2719

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	PAZ DE ARIPORO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	X
		FECHA DE VISITA	15-05-2026			RURAL	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2905 DE 2026			HORA INICIO:	8:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			DURACIÓN HORAS:	4

TEMA: capacitación en bpm y aspectos generales del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo por parte del personal contratado por parte del operador UT PAE Casanare 2026

OBJETIVO: Realizar seguimiento a la ejecución del plan de capacitación continuada por parte del operador UT PAE CASANARE 2026

DESARROLLO DE LA REUNIÓN :Se socializan las siguientes tematicas durante la capacitación: 1. BPM ETAS Requisitos legales. 2. Conceptos básicos y ítems críticos de control. 3.Higiene personal y Buenas prácticas (lavado de manos, Higiene personal y uso adecuado de dotación) 4. Proceso y manipulación segura prevención de contaminación Cruzada limpieza y desinfección. 5 Conservación y Controles: temperaturas seguras. 6 Aspectos Generales del SG SST.

MUNICIPIOS: PAZ DE ARIPORO, HATO COROZAL (CENTRO)



Fotografía No. 01 — PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 02 — PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 03 — PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 04 — PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

7715

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026
INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	PAZ DE ARIPORO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	X
		FECHA DE VISITA	15/05/2026			RURAL	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN			HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		X	DURACIÓN HORAS:	4	
TEMA: capacitación en bpm y aspectos generales del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo por parte del personal contratado por parte del operador UT PAE Casanare 2026			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

OBJETIVO: Realizar seguimiento a la ejecución del plan de capacitación continuado por parte del operador UT PAE CASANARE 2026	DESARROLLO DE LA REUNIÓN :Se socializan los siguientes temáticas durante la capacitación: 1. BPM ETAS Requisitos legales. 2. Conceptos básicos y Puntos críticos de control. 3.Higiene personal y Buenas prácticas (lavado de manos, higiene personal y uso adecuado de dotación) 4. Proceso y manipulación seguro prevención de contaminación Cruzada limpieza y desinfección. 5 Conservación y Controles: temperaturas seguras. 6 Aspectos Generales del SG SST.
MUNICIPIOS: PAZ DE ARIPORO, MATO COROZAL (CENTRO)	



Fotografía No. 01	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 02	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 03	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 04	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

2716

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

PD-AT-AR-07 19/01/2026 v.3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Técnico Integrado de Trinidad	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	15/05/2025	HORA INICIO:	2:00 p.m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	05:00 p.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	Edier Castro Quintero	96.185.650	Interventor	3116333892
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Seguimiento, Monitoreo y Control a la capacitación planeada para el año 2026, por parte del operador UT PAE Casanare 2026, para el personal manipulador de alimentos de los Comedores Escolares, de los Municipios Pore, San Luis, Paleringue y Trinidad

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:15 a.m se da inicio al proceso de Capacitación Continuada en BPM y aspectos generales del Sistema de Gestión Seguridad, Salud en el trabajo, en cabeza de la Profesional Contratada Durley Murcia por el Operador UT PAE Casanare 2026, donde se realiza con el Saludo de presentación y Bienvenida a las manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar PAE de los Municipios Pore, San Luis, Paleringue y Trinidad, desarrollandose los siguientes temáticas:

1. Las B.P.M, Las ETAS, Requisitos legales y normatividad
2. Conceptos Básicos y peligros
3. Higiene personal y Buenas Prácticas (Lavado Correcto de manos, higiene personal), Uso adecuado de dotación.
4. Procesos y Manipulación Segura (Prevención de Contaminaciones Cruzada, Limpieza y Desinfección
5. Conservación y Controles - Temperaturas Seguras
6. Aspectos generales del SGSST.

7711

Educación | Casanare | Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Edar Castro Q
CEDULA: 96 135 550

FIRMA: Darley E Murcia C.
NOMBRE: Darley E Murcia C
CEDULA: 1163 914 07

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

2718

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):**
15/05/2026	9:15 a.m	Pore, San Luis, Paleruque, Trinidad

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	

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

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN	FIRMA QUIEN REALIZA EL SEGUIMIENTO
Nombre: Dulcelina Cruz Murcia.	**Nombre:** Eder Castro R
Cargo: Coordinadora Operativa.	**Cargo:** Profesional de Campo
Firma: Dulcelina Cruz Murcia C.	**Firma:** Eder

7719

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	TRINIDAD	EIC	CASANARE	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	TRINIDAD	URBANO	
		FECHA DE VISITA	15/01/2026			RURAL	X
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA INICIO:	9:15 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	HORA DE TERMINACIÓN	11:20 a.m	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		DURACIÓN HORAS:	2:05	

OBJETIVO: REALIZAR SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LA CAPACITACION PLANEADA PARA EL AÑO 2026, POR PARTE DEL OPERADOR UT PAE CASANARE 2026, PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LOS COMEDORES ESCOLARES, DE LOS MUNICIPIOS DE POREE, SAN LUIS, PALENGUE Y TRINIDAD.



Fotografía No. 01	SEGUIMIENTO A CAPACITACION CONTINUA EN BPM TEMAS LAS ETAS Y ASPECTOS GENERALES DE SGSST



Fotografía No. 02	SEGUIMIENTO A CAPACITACION CONTINUA EN BPM TEMAS LAS ETAS Y ASPECTOS GENERALES DE SGSST



Fotografía No. 03	SEGUIMIENTO A CAPACITACION CONTINUA EN BPM TEMAS LAS ETAS Y ASPECTOS GENERALES DE SGSST



Fotografía No. 04	SEGUIMIENTO A CAPACITACION CONTINUA EN BPM TEMAS LAS ETAS Y ASPECTOS GENERALES DE SGSST

7120

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Salón Comunal Central	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	J.A.C.C.	FECHA VISITA:	16-mayo-26	HORA INICIO:	8:00 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PI: 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	Nayely Marlaty Bustos Romero	1118544.617	Prof. Apoyo Interv.	3112632150
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la ejecución del plan de capacitación continuado por parte del Operador UT PAE Casanare 2026 para los municipios de Chameza Recetor, Tauramena, Aguazul y Maní.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio al proceso de capacitación en B.P.M. y aspectos generales del sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo por parte del personal contratado del operador UT PAE Casanare 2026 donde se inicia con el saludo de presentación y Bienvenidad a las manipuladoras de alimentos del programa de Alimentación Escolar PAE de los municipios de Chameza, recetor, Tauramena, aguazul y maní desarrollandose las siguientes temáticas:

1. BPM ETAS requisitos legales y normatividad
2. Conceptos Basicos y puntos criticos de control
3. Higiene personal y Buenas practicas (Lavado de manos, higiene personal, uso adecuado de dotación
4. Procesos y manipulación Segura (Prevención de contaminación cruzada, limpieza y desinfección

2721

Educación	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07 18/04/2024 Ver. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

5. Conservación y controles - Temperaturas secas
6. Aspectos Generales del SGSST.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Nayeth Bustos
CEDULA: 1.118.244.617

FIRMA:
NOMBRE: Darley Eurcio C.
CEDULA: 463.814.07

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

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):**
16 - Mayo - 2026	8:00 am - 11:00 am	CHAMEZA, RECETOR, TAURAMENA NUNUL Y MANI

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: Durley Enid Murcia	**Nombre:** Naydu Mardudy Bustos Romero
Cargo: Coordinadora Operativa.	**Cargo:** Prof. Apoyo Interventoria
Firma: Durley E Murcia C.	**Firma:**

7723

Educación Alimentos	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4
	CONTRATO DE CONSULTORIA No	#¡DESCONOCIDO!	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	SALON COMUNAL CENTRAL	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	X
		FECHA DE VISITA	16.05.26			RURAL	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE REUNIÓN			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	
MODALIDAD	FS: PREPARADO EN SITIO	X		X	DURACIÓN HORAS:		
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

TEMA: 1. BPM ETAS requisitos legales y normatividad. 2. Conceptos básicos y puntos críticos. 3. Higiene personal y buenas prácticas (lavado de manos, higiene personal, uso adecuado de dotación. 4. Procesos y manipulación segura (prevención de contaminación cruzado , limpieza y desinfección. 5. conservación y controles - temperaturas seguras. 6. Aspectos generales del SGSST.

Objetivo: Realizar seguimiento a la ejecución del plan de capacitación continuado por parte del operador UT PAE CASANARE 2026 para los Municipios de CHAMEZA, RECETOR, TAURAMENA, AGUAZUL, Y MANI.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN : Se da inicio proceso de capacitación en BPM y aspectos generales del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo por parte del personal contratado del operador UT PAE Casanare 2026 donde se inicio con un saludo de presentación y bienvenida a las manipuladoras de alimentos del programa de alimentación Escolar PAE de los Municipios de CHAMEZA, RECETOR, TAURAMENA, AGUAZUL Y MANI desarrollándose la siguiente temáticas:
1. BPM ETAS requisitos legales y normatividad.
2. Conceptos básicos y puntos críticos.
3. Higiene personal y buenas prácticas (lavado de manos, higiene personal, uso adecuado de dotación.
4. Procesos y manipulación segura (prevención de contaminación cruzado , limpieza y desinfección.
5. conservación y controles - temperaturas seguras.
6. Aspectos generales del SGSST.



Fotografía No. 01	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 02	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 03	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA



Fotografía No. 04	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

2724

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ | FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vs. 3

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Manuel Elkin Patarroyo	EPC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Sabanalarga	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Manuel Elkin Patarroyo - Principal	FECHA VISITA:	16/05/2026	HORA INICIO:	2:00 a m 2 -		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	05:00PM 5	
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	Edor Castro Quintero	96.185.551	Enlazador	3115373892
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Seguimiento, Monitoreo y control a la capacitación planeada para el año 2026, por parte del Operador UT PAE Casanare 2026, para el personal manipulador de alimentos de los Comedores Escolares, de los Municipios de Sabanalarga, Villanueva, Monterey, Tauramena

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:40 a.m. se da inicio al proceso de Capacitación, Contratada en B.P.M y aspectos generales del Sistema de Gestion en Seguridad, Salud en el trabajo, en cabeza de la Profesional Contratada Durley Murcia por el Operador UT PAE Casanare 2026, donde se realiza con el Saludo de presentación y Bienvenida a los manipuladores de alimentos del Programa de Alimentación Escolar PAE de los Municipios de Sabanalarga, Villanueva, Monterey y Tauramena, Desarrollandose los Siguientes tematicas:

1. Requisitos legales y normatividad
2. Las B.P.M. las E.T.A.S
3. Conceptos básicos y peligros
4. Higiene personal y Buenas Prácticas (Lavado correcto de manos, higiene personal, Uso adecuado de la dotación
5. Proceso y manipulación segura (Prevención de contaminación cruzada, limpieza y Desinfección
6. Conservación y Controles, Temperaturas seguras.
7. Aspectos generales del S.G.S.S.T.

2725

Educación	Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	ESG	FO-AT-AR-07	15/01/2026	Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ester Castro R.	NOMBRE:
CEDULA: 96.186.550	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Dullen Enid Murcia.	NOMBRE:
CEDULA: 46381407.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

7726

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):
16/05/2026		Sabanalarga

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	11

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

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN	FIRMA QUIEN REALIZA EL SEGUIMIENTO
Nombre: Dulen Murcia C.	**Nombre:** Eder Castro B.
Cargo: Coordinadora Operativa	**Cargo:** Profesional de Campo
Firma: Dulen Murcia C.	**Firma:** Eder

7727

Educación Alimentos Aprender | GOBERNACIÓN DE CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	¡DESCONOCIDO!	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E MANUEL ELKIN PATARROYO-PRINCIPAL	ETC	CASANARE	I.E MANUEL ELKIN PATARROYO-PRINCIPAL	SABANALARGA	URBANO	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	16/05/2026		HORA INICIO:	9:40 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.		2905 DE 2025	HORA DE TERMINACIÓN	12:0 m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	DURACIÓN HORAS:	2.20	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

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

OBJETIVO: REALIZAR SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LA CAPACITACION PLANEADA PARA EL AÑO 2026, POR PARTE DEL OPERADOR UT PAE CASANARE 2026, PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LOS COMEDORES ESCOLARES, DE LOS MUNICIPIOS DE SABANALARGA, VILLANUEVA, TAURAMENA



Fotografía No. 01	SEGUIMIENTO A CAPACITACION CONTINUA EN BPM TEMAS LAS ETAS Y ASPECTOS GENERALES DE SGSST



Fotografía No. 02	SEGUIMIENTO A CAPACITACION CONTINUA EN BPM TEMAS LAS ETAS Y ASPECTOS GENERALES DE SGSST



Fotografía No. 03	SEGUIMIENTO A CAPACITACION CONTINUA EN BPM TEMAS LAS ETAS Y ASPECTOS GENERALES DE SGSST



Fotografía No. 04	SEGUIMIENTO A CAPACITACION CONTINUA EN BPM TEMAS LAS ETAS Y ASPECTOS GENERALES DE SGSST

7728

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Gaviotas	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	mani	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	25-05-2026	HORA INICIO:	10:00 Am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2965 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:30 pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información contable 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	Oscar Andres Hernandez	1118575469	Coordinador	3102702594
2	Heidy Julieth Medina Rodriguez	1116613743	Representante de Gob	3115912484
3	Wilson Javier Conde Cortes	86049496	Representante Prest	3222172659
4	Daniela Ruiz Castellanos	1.097.990.521	Representante Padres	3133826025
5	Francisco Parra	40448662	Rete de Prestan	3123694751
6	Erika yande Carpio Duarte	1116664310.	Representant Padres	3123360354.
7	Maria Jose Salinas Estevan	1118548836	Personeria estud	3776046599
8	Yulandy Amparo Blanco G	40.417.601	Rectora	3227026633
9	Luz Adriana Montejoz.	1.116.554.516	Estudiante.	
10	Hamilton Ferney Rodriguez Baron	1.120.333.450	Contralor	3134633289

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizacion de Reunion del Comite de Alimentacion escolar de la sede Principal de Gaviotas del municipio de mani.
Realizacion de Reunion del comite de Alimentación escolar de la sede Gaviotas

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10.00 Am se da inicio a la reunion del CAE, en la sede Principal de Gaviotas del municipio de mani. Se desarrolla de la siguiente manera:

Presentacion de las integrantes del CAE, Rectora, representante de los estudiante representantes de los docentes, Padres de familia, Personal del Operador, y acompañamiento de la interventoria.

Se da lectura del informe del 22 de Mayo 2026, Donde informa la Creacion del comited de alimentacion escolar el 27 de febrero. 2026

- En esta describe las diferentes visitas realizadas por parte de la interventoria, donde se Solicitan copia de acta de visita.
- Los integrantes del CAE, Realizan seguimiento al cumplimiento de la Preparacion

7729

Educación | Calendario | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

Tambien en el acta de informe observan oportunidades de mejora, con la instacion de barrera fisica para el control de plagas en el restaurante escolar, Donde se indica que en visita tecnica por parte de Interventoria en fecha 8 de Abril del presente año, se realiza este requerimiento al operador para la instalacion.

En el Informe se hace entasis para la entrega de la Remisiones para realizar sus respectivo control de la materia Prima.

- Se da Cierre con la reunion donde el operador aclara dudas con respecto a la prestacion del Servicio, actora fecha de fumigacion en el restaurante escolar.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Entrega copia del acta de la visita por parte de la Interventoria a la secretaria del colegio

FIRMA:
NOMBRE: Oscar Andres Hernandez
CEDULA: 1118574569

FIRMA:
NOMBRE: Heidy Molina O.
CEDULA: 1116613943

FIRMA:
NOMBRE: Hilton Gonzalo
CEDULA: 86.049.446

FIRMA: Haniela Ruiz C.
NOMBRE: Haniela Ruiz C.
CEDULA: 1097.990.571

FIRMA: Francined Pergal
NOMBRE: Francined Perez
CEDULA: 40443662

FIRMA: Erika Carpio
NOMBRE: Erika yarade Carpio Duarte
CEDULA: 1116664310

FIRMA: Brisa Plazas B.
NOMBRE: Brisa Plazas Beltrán
CEDULA: 40029042

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montoya
CEDULA: 1118534255

7730

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	GAVIOTAS - PRINCIPAL	ETC	CASANARE	MUNICIPIO		URBANO	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	25/05/2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2985 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	DURACIÓN HORAS:		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			

TEMA:

OBJETIVO: Realizacion de Reunion del Comite de Alimentacion escolar de la sede principal de Gaviotas del municipio de mani.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN : Siendo las 10:00 am se da inicio a la reunion del CAE, en la sede principal de Gaviota del municipio de mani, se desarrolló de la siguiente manera:Presentacion de los integrante del CAE: Rectora, representante de los estudiante, representantes de los docentes, Padres de familia, personal del operador, y acompañamiento de la Interventoria.Se da lectura del informe del 22 de Mayo 2026, Donde informa la creacion del comitee de alimentacion escolar el 27 de febrero.En esta describe las diferntes visitas realizadas por parte de la interventoria, donde se

MUNICIPIOS:



Fotografía No. 01	Reunion del Comite de Alimentacion escolar de la sede principal de Gaviotas



Fotografía No. 02	Reunion del Comite de Alimentacion escolar de la sede principal de Gaviotas



Fotografía No. 03	Reunion del Comite de Alimentacion escolar de la sede principal de Gaviotas



Fotografía No. 04	Reunion del Comite de Alimentacion escolar de la sede principal de Gaviotas

Visitas de Seguimiento estrategia de hábitos y estilos de vida saludable durante el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

7732

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	IETENCA	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PAZ DE ARIPORO	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	EL MUESE	FECHA VISITA:	27-05-26	HORA INICIO:	8:00 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	9:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(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	Naydu Maridady Bustos Romero	1.118.544.617	Prof Apoyo Interv.	3112632150
2	Eden Monserrosa Perez	1.103.096.156	Nutricionista.	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la implementación de la estrategia de habitos y estilos de vida Saludables "Creciendo Saludable 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 habitos alimentarios saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios del PAE mediante estrategias pedagógicas participativas, presentada durante la fase preoperativa por el operador UT PAE Casanare 2026. Se da inicio a la actividad siendo las 8:00am en la IE IETENCA Sede el Muese. Se desarrollan las 5 tematicas planteadas.

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

1733

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

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

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Naydu M. Bustos R.
CEDULA: 1.119.544.617

FIRMA: Eder Monterroza.
NOMBRE: Eder Monterroza.
CEDULA: 1102096156

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

7734

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	IEDNCA SEDE EL MUESE	EIC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	27 05 26			HORA INICIO:	8:00 a. m.
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.		2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN			X	DURACIÓN HORAS:	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		X		B: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		

TEMA: 1 consumo de frutas y verduras. 2. beneficios de los lácteos. 3. procurar comer alimentos preparados casa o en el colegio. 4. beneficios del agua. 5. beneficios de las vísceras.

Objetivo: realizar seguimiento a la implementación de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables " creciendo saludable con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN : teniendo en cuenta la estrategia "creciendo saludables con el PAE" cuyo objetivo es promover hábitos alimenticios saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios del PAE mediante estrategias pedagógicas participativas, presentado durante la fase preoperativa por el operador UT PAE Casanare. se da inicio a la actividad siendo las 8:00 A.M. en la IE IEDNCA SEDE MUESE se desarollan las 5 temáticas planteadas:
1 consumo de frutas y verduras, 2.
beneficios de los lácteos. 3.
procurar comer alimentos preparados casa o en el colegio 4.
beneficios del agua. 5.
beneficios de las vísceras. los
actividades se realizan desde un enfoque lúdico y participativo con compecabezas y de viravilas haciendo uso del material de la mochila pedagógica del PAE



Fotografía No. 01	CAPACITACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES



Fotografía No. 02	CAPACITACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES



Fotografía No. 03	CAPACITACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES



Fotografía No. 04	CAPACITACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES

7735

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PAZ DE ARIPORO	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	ANTONIO NARIÑO	FECHA VISITA:	27-05-2026	HORA INICIO:	10:00 AM		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11.00 AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Naydu Maridady Bustos Romero	1.118.544.617	PAE. Apoyo inter	3112632150
2	Elen Monterroza Perez	1103096156	Nutricionista.	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Seguimiento a la implementación de la estrategia de habitos y estilos de vida Saludables " Creciendo Saludable 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 habitos alimentarios Saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios del PAE mediante estrategias pedagógicas participativas, presentada durante la fase preoperativa por el operador UT PAE Casanare 2026, se da inicio a la actividad siendo las 10:00am en la IE. TECNICO INDUSTRIAL SEDE ANTONIO NARIÑO Se desarollan las 5 tematicas planteadas:

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

736

Educación | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG Intervención

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 crucidesafios haciendo uso del material de la mochila pedagógica del PAE

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Naydu Bustos Romero
CEDULA: 1.118.244.617

FIRMA:
NOMBRE: Eden Montemayo Perez
CEDULA: 1103096156

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

7737

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR SEDE ANTONIO NARIÑO	ERC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
		FECHA DE VISITA	27/05/26			RURAL	X
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2745 DE 2025		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
					HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE REUNIÓN			X	DURACIÓN HORAS:		
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

SIMA: 1 consumo de frutas y verduras. 2. beneficios de los lácteos. 3. procurar comer alimentos preparados casa o en el colegio. 4. beneficios del agua. 5. beneficios de las vísceras.

Objetivo: realizar seguimiento a la implementación de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables " creciendo saludable con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN : teniendo en cuenta la estrategia "Creciendo saludables con el PAE" cuyo objetivo es promover hábitos alimenticios saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios del PAE mediante estrategias pedagógicas participativas, presentada durante la fase preoperativa por el operador UT PAE Casanare, se da inicio a la actividad siendo las 8:00 AM en la IETENCA SEDE IMUESE se desarrollan las 5 temáticas planteadas:

1. consumo de frutas y verduras.
2. beneficios de los lácteos.
3. procurar comer alimentos preparados casa o en el colegio
4. Beneficios del agua.
5. beneficios de las vísceras.

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



Fotografía No. 01 — CAPACITACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES



Fotografía No. 02 — CAPACITACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES



Fotografía No. 03 — CAPACITACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES



Fotografía No. 04 — CAPACITACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES

7738

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Técnico Diversificado de Monterrey	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Monterrey	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	El Guafal	FECHA VISITA:	29/05/2026	HORA INICIO:	8:00 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	9:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(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	Eder Castro Quintero	96.185.550	Profesional de campo	3115333892
2	Elen Montenegro Perez	1103646156	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 del PAE, mediante estrategias pedagógicas participativas, presentada durante la fase precontractual por el Operador UT PAE Casanare 2026.

Se da inicio a la actividad de capacitación, siendo las en la I.E Técnico Diversificado, de Monterrey, Sede: El Guafal Desarrollándose las 5 temáticas planteadas:

1. Consumo de frutas y verduras
2. Beneficios de los lácteos
3. Postura consumir alimentos preparados en casa o en el Colegio
4. Benificios del agua
5. Beneficios de las Viseras.

7737

Educación | Caldas | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

FO-AT-AR-07 15/01/2026 Vo. 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 Crucidesafíos, haciendo uso del material de la mochila pedagógica del PAE.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro G
CEDULA: 96 185 550

FIRMA: Elen Monterroza Perez
NOMBRE:
CEDULA: 1103096156.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

7740

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 2025, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	**FIC**	CASANARE	**EL GRATAL**	MONTERREY	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	29/05/2026			**HORA INICIO:**	8:00 a. m.
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**		2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**			X	**DURACIÓN HORAS:**	1 hora
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			X

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

OBJETIVO:Realizar seguimiento a la implementacion de la estrategia de habitos y estilos de vida saludables "creciendo saludables con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026.



Fotografía No. 01	SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES



Fotografía No. 02	SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES



Fotografía No. 03	SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES



Fotografía No. 04	SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES

2741

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Normal Superior de Monterrey	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Monterrey	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Villacarola	FECHA VISITA:	29/05/2026	HORA INICIO:	10:00am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2026	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:00am	
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	Edwer Castro Quintero	96185550	Profesional de campo	3115333892
2	Ellen Monterrozza Pecrey	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 y 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 habitos alimentarios 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 de participación. Siendo las en la I.E. Normal Superior de Monterrey, Sede Villacarola.
Desarrollandose las 5 tematicas planteadas:

1. Consumo de frutas y verduras
2. Beneficios de las legumbres
3. Procura consumir alimentos preparados en casa o el Colegio
4. Beneficios del agua
5. Beneficios de las Visceras

7742

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG UNIVERSIDAD

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 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 Crucidesafíos, haciendo uso del material de la mochila pedagógica del PAE

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro Q
CEDULA: 96 185.650

FIRMA: Eden Montenegro Perez
NOMBRE:
CEDULA: 1103096156

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

3793

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 6359 DEL 2025, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRESENTADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	ETC	CASANARE	VILLACAROLA	MONTERREY	URBANO	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	29/05/2026			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN			X	DURACIÓN HORAS:	1 hora
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

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

OBJETIVO: Realizar seguimiento a la implementacion de la estrategia de habitos y estilos de vida saludables "creciendo saludables con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026.



Fotografia No. 01	SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES



Fotografia No. 02	SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES



Fotografia No. 03	SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES



Fotografia No. 04	SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES

ANEXO 26

Plan mensual de muestreo microbiológico

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R/L INTERVENTORIA

7715

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

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 31 de mayo 2026, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones de inocuidad alimentaria establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

7748

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.

7749

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 31 de mayo 2026.

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

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

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

3. CRITERIOS DE MUESTREO Y REPRESENTATIVIDAD

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

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

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

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

4. NORMATIVIDAD

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

5. DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7752

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 interventoria.

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 31 de mayo 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 31 de mayo 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.

7756

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 27

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

7752

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 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2026

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																																1
2	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ																																1
3	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																																1
4	PORE	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																																1
5	AGUAZUL	LA TURUA	LA TURUA																																1
6	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	CARIBAYONA																																1
7	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY																																1
8	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ																																1
9	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS																																1
10	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO																																1
11	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER																																1
12	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ																																1
13	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																																1
14	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																																1
15	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES																																1
16	PAZ DE ARIPORO	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO																																1
17	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE																																1
18	OROCUE	EL ALGARROBO	CARRIZALES																																1
19	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	EL GUAFAL																																1
20	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA																																1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	1	2	1	1	0	0	0	2	1	2	0	0	0	0	1	2	2	0	0	0	0	0	2	1	2	0	0	20

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 0351 de 2026 en las Actividades especificas del contratista: Componente técnico, numeral 20 " La interventoria debera presentar el plan mensual de toma de muestras microbiologicas a realizar, de lo cual debera entregar en el informe mensual a la supervisión los detalles de los analisis microbiologicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud publica..."

Toma de muestras microbiologicas

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

ANEXO 28

Resultados microbiológicos – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

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

7758

INFORME DE ENSAYO No	IR094-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0447-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	5/05/2026	HORA	2:50 pm	T°C: 10°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	06/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	5/05/2026	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	80°C	CANTIDAD	200gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistek		
FECHA PRODUCCION	5/05/2026	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

18

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

7759

INFORME DE ENSAYO No	IR094-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0448-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	5/05/2026	HORA	2:50 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	06/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	5/05/2026	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol (Repollo, zanahoria, cebolla)		
FECHA PRODUCCION	5/05/2026	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	400	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1 de 1

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

7760

INFORME DE ENSAYO No	**IR094-26**
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edolmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0449-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	5/05/2026	**HORA**	2:50 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	06/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	5/05/2026	**HORA**	12:10 pm	**TEMPERATURA DE TOMA**	NA	**CANTIDAD**	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			**CLASE**	Jugo de Mango		
FECHA PRODUCCION	5/05/2026	**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	370	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

20 2

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

7751

INFORME DE ENSAYO No	IR094-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0450-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	5/05/2026	HORA	2:50 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	06/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	5/05/2026	HORA	12:15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Flor Patiño		
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 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

21

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

7752

INFORME DE ENSAYO No	IR094-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0451-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	5/05/2026	HORA	2:50 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	06/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	5/05/2026	HORA	12:20 pm	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	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

22

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

9963

INFORME DE ENSAYO No	IR094-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0452-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	5/05/2026	HORA	2:50 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	06/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	5/05/2026	HORA	12:25 pm	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	26	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	24	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

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

7754

INFORME DE ENSAYO No	IR094-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0453-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	5/05/2026	HORA	2:50 pm	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	06/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	5/05/2026	HORA	12:30 pm	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			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	8	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	(1)	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	(1)	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parametros analizados según limites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

24

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

7765

INFORME DE ENSAYO No	IR095-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	454-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	2:20 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal Secundaria		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cucharon de Servicio		
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	60	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 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

25

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

7756

INFORME DE ENSAYO No	IR095-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0455-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	2:20 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal Secundaria		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Angela Adoren Adame Rivas		
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	12	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	9	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

76

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

2767

INFORME DE ENSAYO No	IR095-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0456-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	2:20 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal Secundaria		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:30 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	10	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	9	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

27 7

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

2768

INFORME DE ENSAYO No	IR095-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0457-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520256	HORA	2:20 pm	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal Secundaria		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	250 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Chilena (Repollo, tomate y cebolla)		
FECHA PRODUCCION	6/05/2026	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	270	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

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM:

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

28

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

2761

INFORME DE ENSAYO No	IR095-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0458-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	2:20 pm	T°C: 9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal Secundaria		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	250 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo en cubos con frijoles sudados		
FECHA PRODUCCION	6/05/2026	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
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM:	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 T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

74

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

770

INFORME DE ENSAYO No	IR095-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0459-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	2:20 pm	T°C: 6°C
DIRECCION Y TÈLEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal Secundaria		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	12:00 PM	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	250 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de panela		
FECHA PRODUCCION	6/05/2026	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	290	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

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

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
ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

309

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

7771

INFORME DE ENSAYO No	IR095-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0460-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	2:20 pm	T°C: 7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal Secundaria		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	20°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	4	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	1	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	1	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 reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

31

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

1772

INFORME DE ENSAYO No	IR096-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0461-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	3:20 pm	T°C: 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	250 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo en cubos		
FECHA PRODUCCION	6/05/2026	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 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

1773

INFORME DE ENSAYO No	IR096-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0462-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	3:20 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	16°C	CANTIDAD	250 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Chilena (Repollo, tomate y cebolla)		
FECHA PRODUCCION	6/05/2026	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	70	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

32

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

7711

INFORME DE ENSAYO No	IR096-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0463-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	3:20 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:21 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	360 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de panela		
FECHA PRODUCCION	6/05/2026	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	55	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

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

34 17

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

7775

INFORME DE ENSAYO No	IR096-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0464-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	3:20 pm	T°C: 7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	360 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	17	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)	2	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 segun 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.

ROSSMERA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

12

35

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

7776

INFORME DE ENSAYO No	IR096-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0465-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	3:20 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

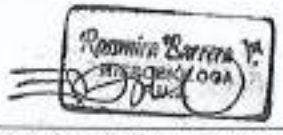
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Rosa Barinas		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	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	84	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	32	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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

36

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

7777

INFORME DE ENSAYO No	IR096-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0466-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	3:20 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:46 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	7	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	1	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

37 15

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

2778

INFORME DE ENSAYO No	IR096-26
FECHA DE EMISION	16/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0467-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	06/05/520296	HORA	3:20 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	6/05/2026	HORA	11:52 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	32	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	9	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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

39 16

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

7777

INFORME DE ENSAYO No	**IR097-26**
FECHA DE EMISION	19/05/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0468-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	7/05/2026	**HORA**	3:44 pm	T°C: 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	7/05/2026	**HORA**	11:20 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	78°C	**CANTIDAD**	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			**CLASE**	Pechuga en cubos		
FECHA PRODUCCION	7/05/2026	**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.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

39

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

7980

INFORME DE ENSAYO No	IR097-26
FECHA DE EMISION	19/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0469-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/05/2026	HORA	3:44 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	7/05/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	28°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada con zanahoria y tomate con aderezo		
FECHA PRODUCCION	7/05/2026	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	280	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

40

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

7781

INFORME DE ENSAYO No	IR097-26
FECHA DE EMISION	19/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0470-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/05/2026	HORA	3:44 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	7/05/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	19°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	2	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra				
Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

41

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

7782

INFORME DE ENSAYO No	IR097-26
FECHA DE EMISION	19/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0471-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/05/2026	HORA	3:44 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	7/05/2026	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de tomate de árbol		
FECHA PRODUCCION	7/05/2026	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	270	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. 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

42

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

2783

INFORME DE ENSAYO No	IR097-26
FECHA DE EMISION	19/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0472-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/05/2026	HORA	3:44 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	7/05/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de palmacenamiento			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	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

ROSSMERA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

43

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

2784

INFORME DE ENSAYO No	IR097-26
FECHA DE EMISION	19/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0473-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/05/2026	HORA	3:44 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	7/05/2026	HORA	11:40 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	10	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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

44

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

275

INFORME DE ENSAYO No	IR097-26
FECHA DE EMISION	19/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0474-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	7/05/2026	HORA	3:44 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	07/05/2026 al 16/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	7/05/2026	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Maria Vargas		
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 16953:2004
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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

Y5 3

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

2756

INFORME DE ENSAYO No	IR099-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0476-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/05/2026	HORA	3:50 pm	T°C: 10°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/05/2026 al 20/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Tunua - Principal		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevos pericos		
FECHA PRODUCCION	8/05/2026	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.
BIOLOGA
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

46

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

7787

INFORME DE ENSAYO No	IR099-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0477-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/05/2026	HORA	3:50 pm	T°C:4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/05/2026 al 20/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Turua - Principal		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2026	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pico de gallo		
FECHA PRODUCCION	8/05/2026	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. BACTERIOLOGA M.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

47

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

7788

INFORME DE ENSAYO No	IR099-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0478-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/05/2026	HORA	3:50 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/05/2026 al 20/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Turua - Principal		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA PRODUCCION	8/05/2026	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 T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

48

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 017 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

2989

INFORME DE ENSAYO No	IR099-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0479-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/05/2026	HORA	3:50 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/05/2026 al 20/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Turua - Principal		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2026	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	128	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	26	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.
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

49

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

2390

INFORME DE ENSAYO No	IR099-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0480-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/05/2026	HORA	3:50 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/05/2026 al 20/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Turua - Principal		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2026	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	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	96	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5238:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	11	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.
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

50

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

2771

INFORME DE ENSAYO No	IR099-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0481-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/05/2026	HORA	3:50 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/05/2026 al 20/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Turua - Principal		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2026	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Ines Castellanos		
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	71	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	56	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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

5/ 6

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

1792

INFORME DE ENSAYO No	**IR099-26**
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0482-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	8/05/2026	**HORA**	3:50 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	11/05/2026 al 20/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	La Tunua - Principal		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2026	**HORA**	12:20 pm	**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	1	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

52

7793

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 100-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0483-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	05:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E San agustin sede Caribayona		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	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 5130:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

53

2794

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 100-26**
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0484-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	5:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E San agustin sede Caribayona		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Alba camacho		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

34

7775

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 100-26
FECHA DE REMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0485-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	5:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E San agustin sede Caribayona		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:17 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 solidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

3776

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 100-26	
FECHA DE EMISION	20/05/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0486-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	05:00 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E San agustin sede Caribayona		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	12/05/2026	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 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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

56

7771

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 100-26
FECHA DE REMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0487-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E San agustin sede Caribayona		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y tomate con limon		
FECHA DE PRODUCCION	12/05/2026	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 NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

57

1778

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 100-26
FECHA DE REMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0488-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E San agustin sede Caribayona		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	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.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

28

1979

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 100-26
FECHA DE REMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0489-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	5:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E San agustin sede Caribayona		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:41 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida con espagueti		
FECHA DE PRODUCCION	12/05/2026	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 la muestra analizada en informe original y con sello seco; PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

7800

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 101-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0490-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	05:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Francisco lucea sede cristo rey		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARBERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

60

7801

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 101-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0491-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	5:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Francisco lucea sede cristo rey		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:14 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Juana maldonado		
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 FMc Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

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

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

7802

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 101-26**
FECHA DE REMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**0492-26**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	5:20 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Francisco lucea sede cristo rey		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	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 solicitados únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

62

7803

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 101-26	
FECHA DE EMISION	20/05/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0493-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	05:20 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Francisco lucea sede cristo rey		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	12/05/2026	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 empaque original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

63

7804

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 101-26
FECHA DE REMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0494-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	05:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Francisco lucea sede cristo rey		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y tomate con limon		
FECHA DE PRODUCCION	12/05/2026	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

Aplica validez únicamente para la muestra analizada. El informe original y con sello 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.
BACTERIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

64

7805

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 101-26
FECHA DE REMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0495-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	05:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Francisco lucea sede cristo rey		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	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 limites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

65

19.06

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 101-26
FECHA DE REMISION	20/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0496-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/05/2026	5:20 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12/05/2026 al 20/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de palenque			LUGAR DE TOMA	I.E Francisco lucea sede cristo rey		
FECHA DE MUESTREO	12/05/2026	HORA	11:42 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida con espaguetl		
FECHA DE PRODUCCION	12/05/2026	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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

60

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

1801

INFORME DE ENSAYO No	IR103-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0502-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	13/05/2026	HORA	2:13 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	13/05/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	230 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo revuelto		
FECHA PRODUCCION	13/05/2026	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

67

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

1608

INFORME DE ENSAYO No	IR103-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0503-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	13/05/2026	HORA	2:13 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	13/05/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	5°C	CANTIDAD	220 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA PRODUCCION	13/05/2026	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 BIOL

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

68

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

7809

INFORME DE ENSAYO No	**IR103-26**
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0504-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	13/05/2026	**HORA**	2:13 pm	T°C:5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	14/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	13/05/2026	**HORA**	11:35 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	11°C	**CANTIDAD**	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			**CLASE**	Ensalada de repollo, tomate y cebolla		
FECHA PRODUCCION	13/05/2026	**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

Rossmery Barrera V.
Microbiologa
P.U.J.

ROSSMERY BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

64

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

7810

INFORME DE ENSAYO No	IR103-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0505-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	13/05/2026	HORA	2:13 pm	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	50°C	CANTIDAD	300 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	3	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 Más 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

70

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	IR103-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0506-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	13/05/2026	HORA	2:13 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	13/05/2026	HORA	11:43 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Emma Victoria R.		
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)	9	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 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

7872

INFORME DE ENSAYO No	IR103-26
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0507-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	13/05/2026	HORA	2:13 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	13/05/2026	HORA	11:46 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	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	17	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.

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

7813

INFORME DE ENSAYO No	**IR103-26**
FECHA DE EMISION	20/05/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0508-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	13/05/2026	**HORA**	2:13 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	14/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Luis Maria Jimenez-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	13/05/2026	**HORA**	11:15 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	20	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	7	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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

23

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 7814 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR105-26
FECHA DE EMISION	25/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0510-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	HORA	3:30 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	10:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	220 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Sudidad		
FECHA PRODUCCION	14/05/2026	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. BIOLOGA 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

74

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

7815

INFORME DE ENSAYO No	IR105-26
FECHA DE EMISION	25/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0511-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	HORA	3:30 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	10:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	12°C	CANTIDAD	215 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate		
FECHA PRODUCCION	14/05/2026	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 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

75

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

7816

INFORME DE ENSAYO No	IR105-26
FECHA DE EMISION	25/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0512-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	HORA	3:30 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	14°C	CANTIDAD	230 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA PRODUCCION	14/05/2026	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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

76

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

7817

INFORME DE ENSAYO No	IR105-26
FECHA DE EMISION	25/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0513-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	HORA	3:30 pm	T°C: 9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Galvistas-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:05 am	TEMPERATURA DE TOMA	22°C	CANTIDAD	240 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	2	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	14	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
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

77

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 7818 Revisión: No 09 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR105-26
FECHA DE EMISION	25/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0514-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	HORA	3:30 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Galvictas-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:08 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Maribel Cuta		
FECHA PRODUCCIÒN	Cocina	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	48	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	19	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. Coordinadora 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

7 4

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

7819

INFORME DE ENSAYO No	IR105-26
FECHA DE EMISION	25/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0515-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	HORA	3:30 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Galviotas-Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:09 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	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	31	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	1	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
BACTERIOLOGA
T.P. 0

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

751

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

7820

INFORME DE ENSAYO No	IR105-26
FECHA DE EMISION	25/05/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0516-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	HORA	3:30 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/05/2026 al 25/05/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	Cocina	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	30	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

80

7821

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 106-26
FECHA DE EMISION	24/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0517-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	04:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 24/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E Fabio riveros sede el triunfo		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	10:57 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 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

Rossnira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSNIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

81

7822

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 106-26**
FECHA DE EMISION	24/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**0518-26**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	4:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 24/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E Fabio riveros sede el triunfo		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:01 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Panna Reyes		
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.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

82

7823

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 106-26
FECHA DE REMISION	24/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0519-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	4:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 24/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E Fabio riveros sede el triunfo		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:06 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

23

7824

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 106-26	
FECHA DE EMISION	24/05/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0520-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	04:48 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 24/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E Fabio riveros sede el triunfo		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	14/05/2026	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

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. 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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

84

7825

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		Revisión: No 06
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 106-26
FECHA DE REMISION	24/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0521-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	04:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 24/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E Fabio riveros sede el triunfo		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate		
FECHA DE PRODUCCION	14/05/2026	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 únicamente para la muestras analizada en informe original y con sello seco. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

7826

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 106-26**
FECHA DE REMISION	24/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**0522-26**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	04:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 24/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E Fabio riveros sede el triunfo		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:20 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.

Anulos validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. Resultados Exclusivamente 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

56

7827

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 106-26
FECHA DE REMISION	24/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0523-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2026	4:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14/05/2026 al 24/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Villanueva			LUGAR DE TOMA	I.E Fabio riveros sede el triunfo		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2026	HORA	11:42 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne sudada		
FECHA DE PRODUCCION	14/05/2026	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				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

87

7828

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 107-26
FECHA DE EMISION	29/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0524-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/05/2026	05:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19/05/2026 al 29/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas sede ensimo Adan soler		
FECHA DE MUESTREO	19/05/2026	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 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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

38

7829

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 107-26
FECHA DE EMISION	29/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0525-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/05/2026	5:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19/05/2026 al 29/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas sede onesimo Adan soler		
FECHA DE MUESTREO	19/05/2026	HORA	11:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Derley avila		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

89

7850

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 107-26	
FECHA DE EMISION	29/04/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0526-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/05/2026	05:48 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19/05/2026 al 29/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas sede onesimo Adan solor		
FECHA DE MUESTREO	19/05/2026	HORA	11:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	19/05/2026	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 FMr Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

90

7831

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 107-26
FECHA DE REMISION	29/04/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0527-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/05/2026	05:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19/05/2026 al 29/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunl			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas sede onesimo Adan soler		
FECHA DE MUESTREO	19/05/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada rola		
FECHA DE PRODUCCION	19/05/2026	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

Avalados validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con tinta azul. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el 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

7832

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 107-26
FECHA DE REMISION	29/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0528-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/05/2026	05:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19/05/2026 al 29/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Manl			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas sede onesimo Adan soler		
FECHA DE MUESTREO	19/05/2026	HORA	11:21 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.				

Estos valores únicamente 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

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

92

7833

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 Revisión: No 03 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2018

INFORME DE ENSAYO No	IR 107-26
FECHA DE REMISION	29/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0529-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/05/2026	5:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19/05/2026 al 29/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas sede onesimo Adan soler		
FECHA DE MUESTREO	19/05/2026	HORA	11:26 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga sudada		
FECHA DE PRODUCCION	19/05/2026	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

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en botella 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.P.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

73

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 7834 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR109-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0530-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	2:03 pm	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	85°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo Sudado		
FECHA PRODUCCION	20/05/2026	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 M.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

94

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 09 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

7935

INFORME DE ENSAYO No	IR109-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0531-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	2:03 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	16°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Tomate, pepino y limon		
FECHA PRODUCCION	20/05/2026	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	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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

95

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	IR109-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0532-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	2:03 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA PRODUCCION	20/05/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. BACTERIOLOGA M.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

7837

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	IR109-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0533-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	2:03 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:05 am	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			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	256	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	208	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 segin 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	Código: FG 037 7838 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR109-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0534-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	2:03 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cucharon		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

08

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

7439

INFORME DE ENSAYO No	IR109-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0535-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	2:03 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Angela Adame		
FECHA PRODUCCION	Cocina	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	21	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	7	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

2
69

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

7840

INFORME DE ENSAYO No	IR109-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0536-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	2:03 pm	T°C: NR
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	Cocina	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 5238:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	8	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
T.P. 3[illegible]

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

100

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	IR110-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0537-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	3:30 am	T°C: 9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare.			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Cerdo en Bisteck		
FECHA PRODUCCION	20/05/2026	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

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

7842

INFORME DE ENSAYO No	IR110-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0538-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	3:30 am	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:05 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino, tomate y limon		
FECHA PRODUCCION	20/05/2026	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

102

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

7843

INFORME DE ENSAYO No	IR110-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0539-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	3:30 am	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA PRODUCCION	20/05/2026	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 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

103

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

7844

INFORME DE ENSAYO No	IR110-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0540-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	3:10 am	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato de servido		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

104

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

7845

INFORME DE ENSAYO No	**IR110-26**
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0541-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	20/05/2026	**HORA**	3:30 am	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	**HORA**	11:20 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	NA	**CANTIDAD**	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			**CLASE**	Dori Flores		
FECHA PRODUCCION	Cocina	**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	1	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	1	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

105

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

7586

INFORME DE ENSAYO No	IR110-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0542-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	3:30 am	T°C: 4,6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

106

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

7847

INFORME DE ENSAYO No	IR110-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0543-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	20/05/2026	HORA	3:30 am	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/05/2026	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	Cocina	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	8	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 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.
Bacterióloga
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

107

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

7848

INFORME DE ENSAYO No	IR112-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0545-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	HORA	3:37 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan-Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	9:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol (repollo, zanahoria, cebolla)		
FECHA PRODUCCION	21/05/2026	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.G.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

103

7849

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	IR112-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0546-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	HORA	3:37 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan-Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	9:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA PRODUCCION	21/05/2026	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 **NNP:** 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

1 of

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	IR112-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0547-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	HORA	3:37 pm	T°C: 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan-Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti y pollo desmechado		
FECHA PRODUCCION	21/05/2026	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

110

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 017 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

7631

INFORME DE ENSAYO No	IR112-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0548-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	HORA	3:37 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan-Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	9:15 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	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

111

7852

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	**IR112-26**
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	**NUMERO DE MUESTRA**	0549-26			
NIT	24.227.103	**FECHA DE RECEPCION**	21/05/2026	**HORA**	3:37 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	**FECHA DE ANALISIS**	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			**LUGAR DE TOMA**	I.E Jose Antonio Galan-Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	**HORA**	9:20 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	cocina			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	30	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 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

112

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

7853

INFORME DE ENSAYO No	IR112-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0550-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	HORA	3:37 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan-Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	9:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Rosa Maricela Barinas Lopez		
FECHA PRODUCCION	Cocina	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	1	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	1	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 pacámetros 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

113

7854

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR112-26
FECHA DE EMISION	1/06/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0551-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	HORA	3:37 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELÉFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 01/06/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan-Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	10:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NR
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	Cocina	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	1	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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

114

7855

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 113-26
FECHA DE EMISION	30/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0552-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	05:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 29/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E jose antonio galan sede las nieves		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	10:57 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

15

7856

Ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código	FO 037
		revisión	No 02
		Página	1 de 1
		Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR 113-26**
FECHA DE EMISION	30/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0553-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	5:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 30/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose antonio galan sede las nieves		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	11:01 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Martha Sanchez		
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 FMc Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.P.L.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

116

7857

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 113-26
FECHA DE REMISION	30/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0554-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	5:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 30/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E jose antonio galan sede las nieves		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	11:07 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.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

117

7858

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 113-26	
FECHA DE EMISION	30/05/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0555-26		
NIT	24.327.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	05:52 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 30/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose antonio galan sede las nieves		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	11:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA DE PRODUCCION	21/05/2026	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 Registro

Ambos valores la garantía para la muestra analizada en informe original y con sello 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

118

7859

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 113-26
FECHA DE REMISION	30/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0556-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	05:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 30/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose antonio galan sede las nieves		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	11:18 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada sol		
FECHA DE PRODUCCION	21/05/2026	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

Anexos validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con todas hojas. PROHIBIDA 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.
BIOMICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1/1

7860

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 113-26
FECHA DE REMISION	30/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0557-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	05:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 30/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose antonio galan sede las nieves		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	11:24 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. Prohibida la 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 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 113-26
FECHA DE REMISION	30/05/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0558-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2026	5:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2026 al 30/05/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E jose antonio galan sede las nieves		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2026	HORA	11:42 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	espaqueti y pollo desmechado		
FECHA DE PRODUCCION	21/05/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o Ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus cougulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o Ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o Ml	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				

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

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

7862

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 114-26
FECHA DE EMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0559-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	05:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Antonio nariño		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	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 FMc Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
BACTERIÓLOGA
P.P.L.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

122

7863

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 114-26**
FECHA DE EMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0560-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	5:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Antonio nariño		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Yuli Sogamoso		
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.S.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1/3

7864

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 114-26
FECHA DE REMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0561-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	5:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Antonio nariño		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:11 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
T.P. [illegible]

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

124

7865

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 114-26	
FECHA DE EMISION	7/06/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0562-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	05:00 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Antonio nariño		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA DE PRODUCCION	27/05/2026	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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1/2

7866

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 114-26
FECHA DE REMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0563-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Antonio nariño		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura cocida		
FECHA DE PRODUCCION	27/05/2026	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 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 el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

126

7867

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 114-26
FECHA DE REMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0564-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	05:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Antonio nariño		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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 Y.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA YELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

127

7868

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 114-26
FECHA DE REMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0565-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	5:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Antonio nariño		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:40 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo asado		
FECHA DE PRODUCCION	27/05/2026	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

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

Ramiro Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

128

7869

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 115-26
FECHA DE EMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0566-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	05:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itanca sede el muese		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
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

124

7870

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 115-26
FECHA DE EMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0567-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	5:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E itenca sede el muese		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:11 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 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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

130

7871

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 115-26
FECHA DE REMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0568-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	5:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E itonca sede el mueso		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchara		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1/1

7872

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 115-26	
FECHA DE EMISION	7/06/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0569-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	05:15 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itenca sede el muese		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA DE PRODUCCION	27/05/2026	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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

132

7873

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 115-26
FECHA DE REMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0570-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	05:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itanca sede el muese		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura cocida		
FECHA DE PRODUCCION	27/05/2026	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

Normac Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.P.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

133

7874

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 115-26
FECHA DE REMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0571-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	05:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Renca sede el muese		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	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.

Anexo válido únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Resultados laboratoriales no se hacen responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.K.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

134

7875

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 115-26
FECHA DE REMISION	7/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0572-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/05/2026	5:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27/05/2026 al 07/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA ·	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Itanca sede el mueso		
FECHA DE MUESTREO	27/05/2026	HORA.	11:44 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo asado		
FECHA DE PRODUCCION	27/05/2026	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

Aclaro validez únicamente para la muestra analizada en botella original y con sello intac. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.P.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

135

7876

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 116-26
FECHA DE EMISION	8/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0573-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/05/2026	05:56 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/05/2026 al 08/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E el algarrobo sede Carrizales		
FECHA DE MUESTREO	28/05/2026	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.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

136

7877

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 116-26
FECHA DE EMISION	8/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0574-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/05/2026	5:56 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/05/2026 al 08/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E el algarrobo sede Carrizales		
FECHA DE MUESTREO	28/05/2026	HORA	10:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Rosa Gomez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

37

7878

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 116-26
FECHA DE REMISION	8/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmiro Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0575-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/05/2026	5:56 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/05/2026 al 08/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E el algarrobo sede Carricales		
FECHA DE MUESTREO	28/05/2026	HORA	10:59 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Jarra de jugo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

138

7829

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 116-26	
FECHA DE EMISION	8/06/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0576-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/05/2026	05:56 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/05/2026 al 08/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E el algarrobo sede Carrizales		
FECHA DE MUESTREO	28/05/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA DE PRODUCCION	28/05/2026	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 validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

134

7880

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 116-26
FECHA DE REMISION	8/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0577-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/05/2026	05:56 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/05/2026 al 08/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E el algarrobo sede Carrizales		
FECHA DE MUESTREO	28/05/2026	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada dulce con crema de leche		
FECHA DE PRODUCCION	28/05/2026	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 se informa original y con sello seco, Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Ingelabs Laboratorios no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

140

7881

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 116-26
FECHA DE REMISION	8/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0578-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/05/2026	05:56 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/05/2026 al 08/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E el algarrobo sede Carrizales		
FECHA DE MUESTREO	28/05/2026	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA.	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

141

7682

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 116-26
FECHA DE REMISION	8/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0579-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/05/2026	5:56 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28/05/2026 al 08/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue			LUGAR DE TOMA	I.E el algarrobo sede Carrizales		
FECHA DE MUESTREO	28/05/2026	HORA	11:31 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne encebollada		
FECHA DE PRODUCCION	28/05/2026	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				

Ahora valido unicamente para la muestra analizada en empaque original y con sello seco, Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Ingelabs LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

142

7883

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 118-26
FECHA DE EMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0580-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	04:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina			CLASE	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

145

78 84

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 118-26
FECHA DE EMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0581-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	4:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Martha Naranjo		
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

Romaira 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

144

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 118-26
FECHA DE REMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0582-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	4:30 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:12 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.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1886

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 118-26	
FECHA DE EMISION	9/06/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0583-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	04:30 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	29/05/2026	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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

140

7887

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 118-26
FECHA DE REMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0584-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	04:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y tomate con limon		
FECHA DE PRODUCCION	29/05/2026	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

Anulo valido anexando para la misma anulado un informe original y con sello seco, Prohibida la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Informes Electrónicos 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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

47

7888

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 118-26
FECHA DE REMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0585-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	04:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUR

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

148

7889

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2019

INFORME DE ENSAYO No	IR 118-26
FECHA DE REMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0586-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	4:30 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede el Guafal		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:35 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo revuelto		
FECHA DE PRODUCCION	29/05/2026	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. Prohibida la reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS Laboratorios no se hace responsable por la mal entendido o falsificacion

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

149

7890

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 119-26
FECHA DE EMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0587-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	04:35 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	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 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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

150

7891

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 119-26
FECHA DE EMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0588-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	4:35 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Angie Diaz		
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 5130:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.B.A.

ROSSMIRA BARRERA YELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

151

7892

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código:	FO 007
		revisión:	No 00
		Página:	1 de 1
		Inicio de vigencia	Septiembre de 2018

INFORME DE ENSAYO No	IR 119-26
FECHA DE REMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0589-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	4:35 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	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 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1 S2

7893

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 119-26	
FECHA DE EMISION	9/06/2026	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0590-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	04:35 p.m	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA DE PRODUCCION	29/05/2026	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 informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

153

7894

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 119-26
FECHA DE REMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0591-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	04:35 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y tomate con limon		
FECHA DE PRODUCCION	29/05/2026	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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

154

7845

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 119-26
FECHA DE REMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0592-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	04:35 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:32 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo			TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

155

7896

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

INFORME DE ENSAYO No	IR 119-26
FECHA DE REMISION	9/06/2026

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0593-26		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/05/2026	4:35 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2026 al 09/06/2026		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	29/05/2026	HORA	11:38 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75° C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo revuelto		
FECHA DE PRODUCCION	29/05/2026	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				

Ensayos validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Resultados Laboratorio no se hace responsable por los que Inhibido a falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

756

ANEXO 29

Informe de análisis microbiológico – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

1877

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
REPRESENTANTE LEGAL

158

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) tiene como propósito garantizar el acceso a una alimentación inocua, equilibrada y adecuada para los estudiantes beneficiarios del sistema educativo oficial, contribuyendo al mejoramiento de su estado nutricional, permanencia escolar y desempeño académico. En este marco, el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados constituye un eje fundamental para la adecuada prestación del servicio.

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es ejercer la interventoría integral al Programa de Alimentación Escolar en el departamento de Casanare, la interventoría realiza actividades de seguimiento, control y verificación a las condiciones higiénico-sanitarias del servicio, dentro de las cuales se incluye la vigilancia microbiológica de alimentos, agua, ambientes y superficies involucradas en la cadena de producción.

El presente informe técnico consolida los resultados de las evaluaciones microbiológicas efectuadas durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026, en unidades de servicio operadas por la UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026. Estas actividades fueron ejecutadas a través de laboratorio autorizado contratado por la interventoría, bajo un esquema de muestreo representativo en matrices de alto impacto sanitario, incluyendo alimentos preparados (proteínas, frutas y/o verduras), agua para consumo, manos de manipuladores, superficies de contacto directo (utensilios y equipos) y ambiente de preparación.

El análisis microbiológico se desarrolló conforme a los criterios establecidos en la Resolución 1407 de 2022, la Resolución 2115 de 2007 y demás disposiciones asociadas a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de verificar el cumplimiento de los límites microbiológicos admisibles para microorganismos indicadores de calidad e inocuidad, tales como aerobios mesófilos, coliformes, mohos, levaduras y Escherichia coli, entre otros.

En este sentido, el informe no solo presenta los resultados obtenidos, sino que incorpora el análisis de cumplimiento normativo y la evaluación del desempeño higiénico-sanitario del operador, permitiendo a la interventoría emitir un concepto técnico frente a la calidad del servicio prestado, identificar posibles riesgos sanitarios y formular recomendaciones orientadas al fortalecimiento de las acciones de mejora, en concordancia con los lineamientos técnicos del PAE y la normatividad sanitaria vigente.

2. METODOLOGÍA

El presente informe se fundamenta en la ejecución de un plan de muestreo microbiológico estructurado y supervisado por la interventoría, desarrollado durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026, en unidades de servicio operadas por la UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026.

La interventoría, en cumplimiento de sus funciones de seguimiento, control y verificación, validó el diseño, ejecución y resultados del proceso de muestreo microbiológico realizado por el laboratorio autorizado, garantizando su trazabilidad, representatividad y conformidad con la normatividad sanitaria vigente.

El proceso metodológico incluyó las siguientes etapas:

- **Diseño del plan de muestreo:**

La interventoría verificó la estructuración del plan de muestreo, el cual se definió con base en criterios de aleatoriedad, proporcionalidad y representatividad, priorizando matrices de mayor riesgo sanitario. Las unidades de muestreo incluyeron alimentos preparados, agua de consumo, superficies en contacto directo con alimentos (utensilios, equipos y mesas), manos de manipuladores y ambiente de las áreas de preparación.

- **Toma de muestras:**

La recolección de muestras fue ejecutada por el laboratorio contratado, bajo supervisión de la interventoría, mediante técnicas asépticas estandarizadas y conforme a los lineamientos establecidos en las normas ISO 7218:2007 y NTC 4992. Se verificó el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento y transporte (cadena de frío entre 2°C y 8°C), asegurando la integridad, conservación y trazabilidad de las muestras.

- **Parámetros microbiológicos analizados:**

La interventoría verificó que los análisis realizados correspondieran a los parámetros definidos según cada matriz evaluada, así:

  - **Alimentos:** Escherichia coli, Staphylococcid coagulasa positiva, salmonella sp, listeria monocytogenes, entre otros microorganismos exigidos por la Resolución 1407 de 2022.

- **Agua:** coliformes totales y Escherichia coli, mesófilo aerobios, conforme a la Resolución 2115 de 2007.
- **Manipuladores:** coliformes totales y Escherichia coli (hisopado de manos).
- **Superficies y ambiente:** mesófilos aerobios, mohos y levaduras.

- **Análisis de laboratorio y criterios de aceptación:**

Las muestras fueron procesadas en laboratorio acreditado, utilizando métodos validados y reconocidos por el INVIMA. La interventoría verificó que la interpretación de los resultados se realizara conforme a los límites establecidos en la normatividad vigente y, en los casos en que no existe regulación específica (manipuladores, superficies y ambiente), con base en los criterios definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, previamente revisado y validado.

- **Validación, interpretación y reporte de resultados**

La interventoría realizó la revisión, validación e interpretación de los resultados microbiológicos, con el fin de determinar el nivel de cumplimiento de los criterios sanitarios, identificar desviaciones y evaluar las condiciones de inocuidad del servicio. Así mismo, se verificó la consistencia de la información reportada y se consolidaron los resultados como insumo técnico para la formulación de observaciones, recomendaciones y acciones de mejora dirigidas al operador.

3. ALCANCE

El presente informe comprende el seguimiento, control y verificación de las condiciones microbiológicas asociadas a la prestación del servicio de alimentación escolar en las unidades operativas atendidas por la UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026, durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026.

El alcance incluye la evaluación de las siguientes matrices críticas para la inocuidad alimentaria:

- Alimentos preparados suministrados a los beneficiarios del programa.
- Agua utilizada en los procesos de preparación y consumo.
- Superficies, utensilios y equipos en contacto directo con alimentos.
- Condiciones de higiene del personal manipulador (manos).
- Ambiente de las áreas de preparación de alimentos.

Así mismo, el presente informe contempla:

- La verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en la normativa sanitaria vigente, en especial la Resolución 1407 de 2022 y la Resolución 2115 de 2007.
- La validación de los resultados emitidos por el laboratorio contratado por la interventoría.
- La evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias del servicio, con base en los resultados microbiológicos obtenidos.
- La identificación de posibles desviaciones o riesgos sanitarios asociados a la operación.
- La formulación de observaciones y recomendaciones orientadas al mejoramiento continuo del servicio.

El alcance del informe se limita al análisis de las muestras tomadas durante el periodo evaluado y a las condiciones evidenciadas en las unidades de servicio objeto de muestreo, sin perjuicio de las acciones de seguimiento continuo que realiza la interventoría en el marco de la ejecución contractual del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

4. MARCO NORMATIVO

El presente informe se sustenta en el marco normativo sanitario y técnico vigente en Colombia, así como en los lineamientos aplicables al Programa de Alimentación Escolar (PAE), los cuales establecen los criterios de calidad e inocuidad que deben cumplir los alimentos, el agua y las condiciones de operación del servicio.

En el ejercicio de sus funciones de seguimiento, control y verificación, la interventoría evaluó el cumplimiento de las disposiciones contenidas en las siguientes normas:

- **Resolución 1407 de 2022 – Ministerio de Salud y Protección Social**

Establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano, definiendo los límites máximos permisibles para microorganismos indicadores y patógenos, los cuales son utilizados como referencia para la aceptación o rechazo de muestras analizadas.

- **Resolución 2115 de 2007 – Ministerio de la Protección Social**

Define las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano, incluyendo los parámetros microbiológicos que deben garantizar su aptitud para el consumo.

- **Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social**

Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, en el marco de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Constituyen el conjunto de principios y procedimientos básicos que garantizan la inocuidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena productiva, siendo un referente fundamental para la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias del servicio.

- **Normas Técnicas Colombianas (NTC)**

  - NTC 4992: Toma de muestras microbiológicas.
  - NTC 4324: Métodos para la determinación de coliformes en agua.

Estas normas orientan los procedimientos técnicos aplicados en la recolección y análisis de muestras, asegurando la confiabilidad de los resultados.

- **Resolución 0335 de 2021 – Ministerio de Educación Nacional**

Establece los lineamientos técnicos, administrativos y operativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), incluyendo los criterios de calidad, inocuidad y condiciones de prestación del servicio que deben ser verificados por la interventoría.

- **Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador**

En aquellos casos en los que no existe normatividad nacional especifica para determinadas matrices (como manipuladores, superficies y ambiente), la interventoría tomó como referencia

7903

los criterios definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección del operador, previamente revisado y validado, en concordancia con los principios de Buenas Prácticas de Manufactura.

En este contexto, el marco normativo constituye la base para la evaluación del cumplimiento sanitario del servicio, permitiendo a la interventoría emitir conceptos técnicos, identificar desviaciones frente a los estándares establecidos y formular acciones de mejora orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados en el PAE.

5. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

En el marco de las actividades de seguimiento, control y verificación adelantadas por la interventoría, durante el período comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026, se realizó la evaluación microbiológica de matrices críticas en unidades de servicio operadas por la UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026.

Las muestras fueron analizadas por laboratorio autorizado, y los resultados obtenidos fueron objeto de verificación, validación e interpretación por parte de la interventoría, con el fin de evaluar el nivel de cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y las condiciones de inocuidad del servicio.

A continuación, se presenta el resumen consolidado de los resultados:

(*) En ausencia de normatividad nacional específica para determinadas matrices (superficies, ambiente y manipuladores), se aplicaron los criterios definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, los cuales fueron revisados y validados por la interventoría.

5.1 informe de muestreo realizado

Durante el período comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026, la interventoría adelantó el seguimiento al plan de muestreo microbiológico ejecutado en las unidades de servicio operadas por la UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026, con el fin de verificar las condiciones de inocuidad del servicio.

El muestreo incluyó matrices críticas asociadas al proceso de preparación y suministro de alimentos, tales como alimentos preparados, agua de consumo, superficies, ambiente y manipuladores, en concordancia con los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables.

A continuación, se presenta la distribución de las muestras analizadas:

Tipo de muestra	N.° de muestras analizadas	Microorganismos evaluados	Normatividad aplicable	Cumplimiento
Alimentos preparados	60	Escherichia coli, staphylococcus coagulasa positive, Bacillus Cereus, Salmonella sp, Listeria Monocytogenes.	Resolución 1407 de 2022	☑ 91.6%
Agua de grifo (uso en preparación)	20	Mesófilos aerobios, Coliformes totales, Escherichia coli	Resolución 2115 de 2007	☑ 80%
Superficies y utensilios	19	Mesófilos aerobios, mohos y levaduras	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%
Ambiente de preparación	20	Mesófilos aerobios, mohos y levaduras	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%
Manipulador (higiene)	20	Coliformes totales, Escherichia coli (Hisopado de manos)	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%

Tabla No. 2. *Muestras analizadas*

ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	60	43.2
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	20	14.4
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	20	14.4
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	19	13.6
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS. -	AMBIENTE	20	14.4
TOTAL	-	139	100

Los resultados evidencian que la mayor proporción del muestreo se concentró en alimentos preparados (43.2%), en atención a su mayor riesgo sanitario y su impacto directo en la salud de la población beneficiaria, seguido de las demás matrices que permiten evaluar de manera integral las condiciones higiénico-sanitarias del servicio.

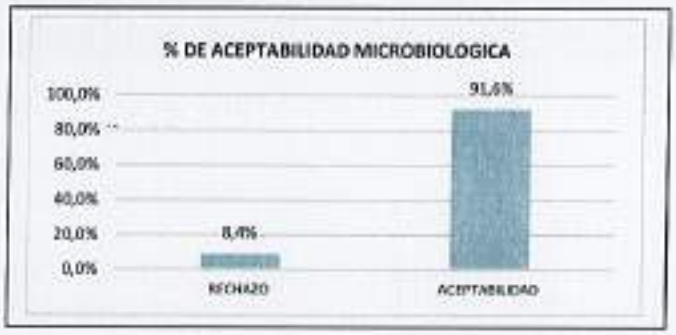
5.1.1 Análisis de resultados

Grafica No. 1
Muestreo Realizado



7906

Grafica No. 2.
Porcentaje de aceptabilidad microbiológica de alimentos



- **Análisis microbiológico – Alimentos**

De acuerdo con la información consolidada y verificada por la interventoría, se evaluaron sesenta (60) muestras de alimentos recolectadas en veinte (20) unidades de servicio, priorizando matrices de alto riesgo sanitario como preparaciones con proteína, ensaladas y frutas, en atención a su mayor susceptibilidad a contaminación microbiológica y su impacto directo en la salud de la población atendida.

Los resultados evidencian un nivel de cumplimiento del 91.6% frente a los criterios establecidos en la Resolución 1407 de 2022, lo cual indica que, en términos generales, las condiciones de manipulación, preparación y distribución de alimentos se desarrollan conforme a los estándares sanitarios exigidos.

No obstante, la interventoría identificó cinco (5) muestra no conforme, correspondiente a preparación tipo ensalada, jugo de frutas, en la cual se evidenció presencia de Escherichia coli, microorganismo indicador de contaminación de origen fecal.

Este hallazgo constituye una desviación microbiológica frente a los criterios de inocuidad establecidos en la normatividad vigente y, aunque corresponde a un evento puntual (8.4%), Es importante precisar que este hallazgo no representa un evento de riesgo mayor; más bien, constituye un indicador técnico que permite reforzar las medidas preventivas y correctivas en la manipulación y preparación de alimentos. Este tipo de resultados contribuye al mejoramiento continuo del servicio, orientando acciones específicas para asegurar que la calidad e inocuidad de

los alimentos suministrados a los estudiantes se mantengan dentro de los niveles exigidos por la normatividad del PAE

Desde el análisis técnico, la presencia de E. coli sugiere posibles deficiencias en:

- Los procesos de lavado y desinfección de materias primas.
- Las prácticas de higiene del personal manipulador.
- Las condiciones de almacenamiento o la ocurrencia de contaminación cruzada durante la preparación.

En consecuencia, la interventoría determina la necesidad de fortalecer los controles en la manipulación de alimentos de alto riesgo, así como la implementación y seguimiento de acciones correctivas orientadas a prevenir la recurrencia de este tipo de desviaciones.

- **<u>Criterios microbiológicos no conformes</u>**

Grafica No. 3.

Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles en alimentos



El análisis de los resultados microbiológicos por tipo de microorganismo, verificado por la interventoría durante el periodo evaluado, evidenció que de las 60 muestras analizadas, 5 presentaron resultados no conformes, equivalentes al 8,4% del total de muestras evaluadas. Al analizar la distribución de las no conformidades por microorganismo, se encontró que el 100% de los incumplimientos registrados correspondió a la detección de Escherichia coli, siendo este el único microorganismo que presentó resultados por fuera de los límites establecidos en la Resolución 1407 de 2022.

Por otra parte, los microorganismos Staphylococcus aureus, Salmonella spp. y Listeria monocytogenes no registraron incumplimientos durante el período evaluado, manteniéndose dentro de los parámetros microbiológicos permitidos por la normatividad vigente. Este comportamiento constituye un resultado favorable en términos de control de patógenos de alto impacto en salud pública y evidencia la efectividad de las medidas implementadas para su prevención y control.

No obstante, desde la perspectiva de la interventoría, la presencia de Escherichia coli en las cinco muestras no conformes constituye una señal de alerta sanitaria que requiere especial atención, debido a que este microorganismo es considerado un indicador de posibles deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias durante la manipulación, preparación, almacenamiento o distribución de los alimentos. Asimismo, puede evidenciar fallas asociadas al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, particularmente en aspectos relacionados con la higiene del personal manipulador, los procesos de limpieza y desinfección, el control de contaminación cruzada y la aplicación de procedimientos de saneamiento.

En atención a estos resultados, la interventoría realizó visitas de seguimiento a las instituciones educativas donde fueron distribuidos los alimentos que presentaron la no conformidad microbiológica, con el fin de verificar las condiciones de manejo, conservación y servicio de los alimentos, así como el cumplimiento de los protocolos de inocuidad establecidos.

Como resultado de este seguimiento, se efectuó una nueva toma de muestras (contramuestra), cuyos análisis microbiológicos evidenciaron el cumplimiento de los parámetros establecidos en la normatividad vigente, sin detectarse nuevas no conformidades asociadas a Escherichia coli u otros microorganismos evaluados.

De igual manera, el operador implementó un plan de mejoramiento orientado a corregir las causas identificadas y prevenir la recurrencia de este tipo de hallazgos. Dentro de las acciones ejecutadas se destacan la capacitación y refuerzo al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura, higiene personal, lavado y desinfección de manos, prevención de contaminación cruzada, limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies, así como el fortalecimiento de los mecanismos de supervisión y autocontrol en las diferentes etapas del proceso productivo.

Si bien las acciones implementadas permitieron evidenciar resultados satisfactorios en la contramuestra realizada, la interventoría considera necesario mantener el seguimiento permanente a los controles higiénico-sanitarios y a las actividades de aseguramiento de la calidad

e inocuidad, con el fin de garantizar la protección de la salud de la población beneficiaria y prevenir la ocurrencia de futuras no conformidades microbiológicas.

- **Alimentos implicados**

Grafica No. 4.

Alimentos implicados en resultados microbiológicos no conformes



El análisis de los resultados microbiológicos no conformes por tipo de alimento, verificado por la interventoría, evidenció que de las 60 muestras microbiológicas analizadas durante el período evaluado, 5 presentaron incumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 1407 de 2022, asociado exclusivamente a la presencia de Escherichia coli.

Al analizar la distribución de estas no conformidades por matriz alimentaria, se observó que 3 de las 5 muestras no conformes correspondieron a ensaladas crudas, representando el 60% del total de incumplimientos, mientras que las 2 muestras restantes correspondieron a jugos de fruta, equivalentes al 40% de los hallazgos microbiológicos identificados.

Por otra parte, las categorías de fruta entera y preparaciones con proteína no registraron resultados microbiológicos no conformes durante el período objeto de seguimiento, manteniéndose dentro de los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente.

Desde la perspectiva de la interventoría, la mayor participación de las ensaladas crudas dentro de los resultados no conformes reviste especial importancia sanitaria, considerando que se trata de alimentos listos para el consumo que no son sometidos a procesos de cocción o tratamiento térmico previo a su suministro. En consecuencia, su inocuidad depende directamente de la

efectividad de los procedimientos de lavado y desinfección de materias primas, las condiciones higiénicas de manipulación y el control de posibles fuentes de contaminación cruzada.

De igual manera, los resultados identificados en los jugos de fruta evidencian la necesidad de mantener y fortalecer los controles relacionados con la calidad del agua utilizada en su preparación, la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, así como las prácticas higiénicas del personal manipulador.

En atención a estos hallazgos, la interventoría realizó seguimiento a las instituciones educativas involucradas y verificó la implementación de acciones correctivas por parte del operador. Asimismo, se efectuó una nueva toma de muestras microbiológicas (contramuestra), cuyos resultados evidenciaron cumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos, sin presentarse nuevas no conformidades asociadas a Escherichia coli.

Los resultados obtenidos permiten concluir que, aunque las no conformidades se concentraron en las matrices de ensaladas crudas y jugos de fruta, las acciones correctivas implementadas permitieron restablecer las condiciones de inocuidad requeridas. No obstante, se recomienda mantener el fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y el monitoreo permanente de estas matrices alimentarias, por ser consideradas de mayor susceptibilidad frente a eventos de contaminación microbiológica.

Análisis microbiológico – Agua

Grafica No. 5.
Porcentaje de aceptabilidad microbiológica del Agua



Durante el período evaluado, la interventoría verificó los resultados correspondientes al análisis microbiológico de veinte (20) muestras de agua para consumo humano tomadas en las unidades de servicio objeto de seguimiento. De estas, dieciséis (16) muestras, equivalentes al 80%, cumplieron con los criterios establecidos en la Resolución 2115 de 2007, mientras que cuatro (4) muestras, correspondientes al 20%, presentaron resultados no conformes frente a los parámetros microbiológicos evaluados.

De acuerdo con los resultados emitidos por el laboratorio y validados por la interventoría, la mayoría de las muestras analizadas se encontraron dentro de los límites permisibles establecidos en la normatividad vigente, lo que evidencia, en términos generales, condiciones favorables en la calidad microbiológica del agua utilizada en las unidades de servicio evaluadas.

No obstante, los resultados no conformes identificados indican oportunidades de mejora en los procesos de control y seguimiento asociados a este componente, por lo que se hace necesario fortalecer las acciones de verificación y aseguramiento de la calidad del agua en las sedes involucradas, con el fin de alcanzar el cumplimiento integral de los criterios de potabilidad establecidos en la Resolución 2115 de 2007.

Cabe señalar que la calidad del agua constituye un elemento fundamental para garantizar condiciones adecuadas de inocuidad en la prestación del servicio, dado que interviene en actividades como la preparación de alimentos, el lavado y desinfección de frutas y verduras, la limpieza de utensilios y superficies en contacto con alimentos, así como en las prácticas de higiene del personal manipulador.

Desde la perspectiva de la interventoría, los resultados obtenidos permiten concluir que la calidad microbiológica del agua presenta un comportamiento favorable durante el período evaluado; sin embargo, se recomienda mantener el seguimiento y monitoreo permanente de este componente, así como verificar la implementación de las acciones de mejora correspondientes en las unidades de servicio que presentaron incumplimientos, con el propósito de fortalecer las condiciones sanitarias y garantizar la continuidad de los estándares de calidad requeridos para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

- **Análisis microbiológico – Manipuladores**

  - **Tipo de muestra:** manipulador (Control de limpieza y desinfección)

Tabla No. 3 *Resultados manos del manipulador de alimentos*

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

Los resultados obtenidos en las muestras tomadas a manipuladores evidencian ausencia de coliformes totales y Escherichia coli, lo cual indica condiciones adecuadas en los procesos de higiene del personal durante el periodo evaluado.

En este sentido, la interventoría verificó que las prácticas de higiene de manos y manipulación de alimentos se desarrollan conforme a los lineamientos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), contribuyendo a la prevención de riesgos de contaminación microbiológica.

Teniendo en cuenta que en Colombia no existe una normatividad especifica que establezca límites microbiológicos para este tipo de muestras, la evaluación se realizó con base en los criterios definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, los cuales fueron previamente revisados y validados por la interventoría, evidenciando cumplimiento de los estándares establecidos.

No obstante, desde el enfoque de interventoría, se precisa que el mantenimiento de estos resultados favorables depende de la continuidad y rigor en la aplicación de los siguientes controles:

- Procesos permanentes de capacitación y reentrenamiento del personal manipulador.
- Supervisión continua de las prácticas higiénicas durante la operación.
- Uso adecuado y obligatorio de elementos de protección personal.

En este contexto, la interventoría concluye que las condiciones de higiene del personal manipulador no representan un factor de riesgo durante el periodo evaluado; sin embargo, su control debe mantenerse de manera permanente, dado su impacto directo en la inocuidad de los alimentos.

- **Análisis microbiológico – Superficies y ambiente**

  - Tipo de muestra: Ambiente y superficies de utensilios y equipos

7913

Tabla No. 4 Resultados Ambiente

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

Las muestras analizadas en ambiente y superficies de contacto presentaron resultados dentro de los rangos aceptables definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, evidenciando un cumplimiento del 100% durante el periodo evaluado.

La interventoría verificó que estos resultados son consistentes con la adecuada aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección en las unidades de servicio, lo cual contribuye a la reducción del riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso de preparación y distribución de alimentos.

Teniendo en cuenta que en Colombia no existe una normatividad especifica que establezca límites microbiológicos para estas matrices, la evaluación se realizó con base en los criterios definidos en el PLD del operador, previamente revisados y validados por la interventoría, evidenciando conformidad con los estándares establecidos.

No obstante, desde el enfoque de interventoría, se precisa que la sostenibilidad de estos resultados depende de la correcta implementación, seguimiento y actualización permanente del Plan de Limpieza y Desinfección, así como del control operativo en su ejecución.

En este sentido, la interventoría concluye que las condiciones microbiológicas del ambiente y de las superficies no representan un factor de riesgo durante el periodo evaluado; sin embargo, se requiere mantener la vigilancia continua sobre estos procesos, dada su incidencia directa en la prevención de contaminación cruzada y en la garantía de la inocuidad del servicio.

6. ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR (DERIVADAS DEL SEGUIMIENTO MICROBIOLÓGICO)

En el marco de los resultados obtenidos en el seguimiento microbiológico y como respuesta a la desviación identificada en la matriz de alimentos, el operador UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 implementó las siguientes acciones orientadas al fortalecimiento de las condiciones de inocuidad del servicio:

- Se adelantó la revisión de los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados a materias primas, especialmente en alimentos de consumo directo como frutas y preparaciones tipo ensalada.
- Se reforzaron las medidas de control en la manipulación de alimentos, haciendo énfasis en la prevención de contaminación cruzada durante las etapas de preparación y servicio.
- Se desarrollaron jornadas de capacitación y reentrenamiento dirigidas al personal manipulador, enfocadas en higiene de manos, manipulación segura de alimentos y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Se intensificaron las actividades de supervisión interna en las unidades de servicio, con el fin de verificar el cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos.
- Se fortaleció la implementación del Plan de Limpieza y Desinfección (PLD), asegurando el cumplimiento de los procedimientos definidos y su respectivo registro.

Estas acciones fueron verificadas por la interventoría, evidenciando la adopción de medidas orientadas a la mitigación del riesgo sanitario identificado y al mejoramiento continuo de las condiciones de operación del servicio.

7. CONCLUSIONES

Las actividades de seguimiento microbiológico realizadas durante el período evaluado evidencian, en términos generales, un comportamiento favorable frente al cumplimiento de los criterios sanitarios establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), considerando los resultados obtenidos en las diferentes matrices objeto de análisis: alimentos, agua, superficies, ambiente y manipuladores.

De acuerdo con la información consolidada y verificada por la interventoría, la mayoría de las muestras analizadas se encontraron dentro de los límites microbiológicos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, lo que refleja condiciones adecuadas de control higiénico-sanitario en la operación. No obstante, se identificaron resultados no conformes puntuales en las matrices de alimentos y agua para consumo humano, los cuales fueron objeto de seguimiento por parte de la interventoría.

En la matriz de alimentos, de las sesenta (60) muestras microbiológicas analizadas, cinco (5) presentaron resultados no conformes asociados a la presencia de Escherichia coli, equivalentes al 8,4% del total de muestras evaluadas. Estas no conformidades se concentraron en ensaladas crudas y jugos de fruta, matrices que requieren controles estrictos por tratarse de alimentos listos

7915

para el consumo o preparaciones que dependen directamente de las condiciones de higiene, manipulación, lavado y desinfección.

Por otra parte, las categorías de fruta entera y preparaciones con proteína no registraron resultados microbiológicos no conformes durante el período evaluado, lo cual constituye un resultado favorable frente al control sanitario de estas matrices alimentarias.

En relación con el agua para consumo humano, la interventoría verificó veinte (20) muestras microbiológicas, de las cuales dieciséis (16), equivalentes al 80%, cumplieron con los criterios establecidos en la Resolución 2115 de 2007, mientras que cuatro (4), correspondientes al 20%, presentaron resultados no conformes. Estos hallazgos evidencian oportunidades de mejora en el seguimiento y control de la calidad del agua en las unidades de servicio involucradas.

Asimismo, los resultados obtenidos en superficies, ambiente y manipuladores reflejan condiciones higiénico-sanitarias favorables, evidenciando la aplicación de medidas de limpieza, desinfección, control operacional y prácticas higiénicas acordes con los lineamientos técnicos establecidos para el servicio de alimentación.

Adicionalmente, se precisa que durante el período objeto del presente informe no se reportaron casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) asociados a la operación del Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo con la información disponible y los reportes emitidos por la autoridad sanitaria competente. Este comportamiento constituye un indicador favorable frente a la prevención de eventos en salud pública y la protección de la población beneficiaria.

En consecuencia, la interventoría concluye que la operación evaluada presenta, en términos generales, condiciones sanitarias y microbiológicas favorables. Sin embargo, los hallazgos identificados en alimentos y agua requieren mantener el seguimiento, la verificación de acciones correctivas y el fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), especialmente en las unidades de servicio donde se presentaron resultados no conformes, con el fin de asegurar la mejora continua y prevenir la recurrencia de desviaciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.

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

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

ANEXO 30

Actas de comités de alimentación escolar (CAE) – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

SEGUIMIENTO A COMITES DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE

MES DE REPORTE MAYO DE 2026

7916

No SPQR	FECHA PRESENTACIÓN	QUIEN PRESENTA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MUNICIPIO	ASUNTO	FECHA DE RESPUESTA	DIAS	ESTADO		OBSERVACIÓN	DOCUMENTO
									RESUELTO	EN PROCESO		
1	5/05/2026	DIRECCION TECNICA DE COBERTURA CORREO ELECTRONICO 05-05-2026	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	GURIMENA COREA	OROCUE	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA INTERVENTORIA CONVOCATORIA A PARTICIPAR DEL CAE – INSTITUCIÓN EDUCATIVA IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE GUARIMENA COREA CON EL FIN DE SOCIALIZAR NOVEDADES DEL SERVICIO PAE, DE FECHA: 07 05-2026	7/05/2026	2	X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 05-05-2026, SE REALIZÓ TRASLADO AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA CONVOCAR ASISTENCIA CAE 07-05-2026 HORA: 09:00 AM	SE SUSCRIBE COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE EN LA SEDE GURIMENA COREA DEL MUNICIPIO DE OROCUE CASANARE DE FECHA: 07-05-2026, SOPRTE ACTA DE COMITÉ.
2	15/05/2026	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 0351-2026 CORREO ELECTRONICO OFICIO INTERPAE-121 DE FECHA: 15-05-2026	ANTONIO NARIÑO, LUIS MARIA JIMENEZ Y JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	NUNCHIA, AGUAZUL Y CHAMEZA	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA INTERVENTORIA NOTIFICACIÓN ACTA CAE – INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO PRINCIPAL MUNICIPIO DE SACAMA CON LA REMISIÓN DE NOVEDADES REPORTADAS PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES.	26/05/2026	8	X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 26-05-2026, SE REALIZÓ TRASLADO AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA IMPLEMENTACION DE PLANES DE ACCION FRENTE A NOVEDADES REPORTADAS EN ACTA CAE	Soporte respuesta OFICIO UT -PAE 107 DE FECHA: 26-05-2026
3	19/05/2026	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 0351-2026 CORREO ELECTRONICO OFICIO INTERPAE-124 DEL 19-05-2026	GAVIOTAS	PRINCIPAL	MANI	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA INTERVENTORIA INVITACION ACTA CAE – INSTITUCIÓN EDUCATIVA GAVIOTAS SEDE PRINCIPAL REALIZADA POR LA RECTORA DE LA IE MG. YULEIDY AMPARO BLANCO QUINTERO CON LA SOCIALIZACIÓN DE NOVEDADES REPORTADAS PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES.	25/05/2026	5	X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 19-05-2026, SE REALIZÓ TRASLADO AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA ASISTENCIA CAE	SE SUSCRIBE COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE EN LA SEDE GURIMENA COREA DEL MUNICIPIO DE OROCUE CASANARE DE FECHA: 25-05-2026, SOPRTE ACTA DE COMITÉ.
4	19/05/2026	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 0351-2026 CORREO ELECTRONICO OFICIO INTERPAE-125 DEL 19-05-2026	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CHAMEZA	LA FIRMA INTERVENTORA SOLICITA AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UNION TEMPORAL PAE CASANARE LA APLICACIÓN DEL PLAN URGENTE DE ACCION Y MEJORAMIENTO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DONDE SE REPORTARON HALLAZGOS POR RESULTADOS NO CONFORMES EN MUESTRAS MICROBIOLOGICAS	26/05/2026		X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 19-05-2026, SE REALIZÓ TRASLADO AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA IMPLEMENTACION DE PLANES DE ACCION FRENTE A NOVEDADES REPORTADAS EN ACTA CAE	Soporte respuesta OFICIO UT -PAE 105 DE FECHA: 26-05-2026
5	20/05/2026	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 0351-2026 CORREO ELECTRONICO OFICIO INTERPAE-128	CUPIAGUA	PRINCIPAL	AGUAZUL	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA INTERVENTORIA NOTIFICACIÓN ACTA CAE – INSTITUCIÓN EDUCATIVA CUPIAGUA SEDE PRINCIPAL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE CON LA REMISIÓN DE NOVEDADES REPORTADAS PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES.	26/05/2026		X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 20-05-2026, SE REALIZÓ TRASLADO AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA IMPLEMENTACION DE PLANES DE ACCION FRENTE A NOVEDADES REPORTADAS EN ACTA CAE	Soporte respuesta OFICIO UT -PAE 107 DE FECHA: 26-05-2026

SEGUIMIENTO A COMITES DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE

MES DE REPORTE | **MAYO DE 2026**

7912

No SPQR	FECHA PRESENTACIÓN	QUIEN PRESENTA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MUNICIPIO	ASUNTO	FECHA DE RESPUESTA	DIAS	ESTADO		OBSERVACIÓN	DOCUMENTO
									RESUELTO	EN PROCESO		
6	20/05/2026	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 0351-2026 CORREO ELECTRONICO OFICIO INTERPAE-129	SAN JOSE DE LA POYATA	PRINCIPAL	MANI	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA INTERVENTORIA NOTIFICACIÓN ACTA CAE – INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE DE LA POYATA SEDE PRINCIPAL MUNICIPIO DE MANI CASANARE, CON LA REMISIÓN DE NOVEDADES REPORTADAS PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES.	26/05/2026		X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 20-05-2026, SE REALIZÓ TRASLADO AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA IMPLEMENTACION DE PLANES DE ACCION FRENTE A NOVEDADES REPORTADAS EN ACTA CAE	Soporte respuesta OFICIO UT -PAE 108 DE FECHA: 26-05-2026
7	22/05/2026	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA CTO 0351-2026 CORREO ELECTRONICO OFICIO INTERPAE-135	SIMÓN BOLIVAR	PRINCIPAL	PAZ DE ARIPORO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA A LA INTERVENTORIA NOTIFICACIÓN VEEDURIA DEL CAE – INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMON BOLIVAR SEDE PRINCIPAL CON LA REMISIÓN DE NOVEDADES REPORTADAS PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES.	11/06/2026	7	X		MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 22-05-2026, SE REALIZÓ TRASLADO AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA IMPLEMENTACION DE PLANES DE ACCION FRENTE A NOVEDADES REPORTADAS EN ACTA CAE	Soporte respuesta OFICIO UT -PAE 123 DE FECHA: 11-06-2026

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 0351 DE 2026

7918

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

FO-AT-AR-07 19/05/2026 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Carlos Galán Sarmiento	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocué	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Guarimena Carea.	FECHA VISITA:	07/05/2026	HORA INICIO:	11:30 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	230pm.	
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	Erika Yamm Gf E	24006168	Tec. gdtivo (E)	3118543473
2	Deiley Enid Murcia cascacho	463B7407	Prof APoyo (D)	3142483842.
3	Reinaldo Vesa Vinu	7685446	ACUDIENTE.	3157785345
4	JOHANA IBICA CORDOBA.	1118546932.	REPRESENTANTE.	3115778345.
5	Jaiver Aldulo Poblador.	1117458550	Acudiente	3133468263
6	Uriel Gomez sogamoso	1115861168	Acudiente	3228920909
7	Jesus Ofalora	9.657082	acudiente	3214944995
8	Criselda Hastiner	23716618	Madre familia	3214944995
9	Ana Gely Cardenas Florez	1.193072.359	Acudiente	3219495508
10	Diana Holguin	1116616113	Acudiente	3226850370

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Analizar y socializar la problematica presentada en la I.E Luis Carlos Galan Sarmiento, Sede. Guarimena Carea. Comedor Escolar, relacionada con las funciones de cada uno de los actores del Programa de alimentacion Escolar, con el fin de establecer acuerdos, definir responsabilidades y fortalecer los procesos de coordinación, respeto institucional y adecuado funcionamiento del PAE.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Elda Rondón 1118555533 Inspector Vigilancia 3183855535
César D. Lopez Moreno 19.401.145 Rector 3132082804

Se inicia la reunión con la participación del Señor Rector, Docente, Inspector de Policía del Municipio, Representante de Secretaría de Educación, Supervisora del Operador, Padres y madres de Familia, Economa, Interventor PAE, en la cual se desarrolla la agenda siguiente.

1. Rector: Da saludo y Bienvenida a la reunión, explicando el objetivo, que conlleve a dar Solución y acuerdos para el buen desarrollo del PAE dentro de la Sede educativa
2. Docente: Se presenta, y manifiesta la problematica que se ha venido presentando con la Operación del programa, donde esta involucrada la economa, que Según el Docente le está dando mal manejo a los residuos Sólidos, no hay cápsulas el cilo de menú para que los niños servidos de alimentación Recomienda al operador no hacer Mayor el mercado el mercado el Sábado o

75

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FSG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

domingo, sino que llegue el día lunes, ya que en esos días son de su descanso. También manifiesta que se presento rotura de una teja en cocina por parte de los pasantes que lavaron y desinfectaron el tanque de reserva de agua, los cuales no informaron y se querían ir sin asumir la responsabilidad. El los grabó y les indicó que debía hacer el arreglo. Día de lavado tanque 7/01/2026.

El Docente refiere que no es conveniente tener en discordias, conflictos, diferencias entre los participantes del Programa de alimentación escolar, como es la economa, Veedores, Padres de familia. y Docente.

El Docente informa que la estufa no funciona en su totalidad. solo dos quemadores, requiere mantenimiento por el operador, y que parte del menaje ya están para cambio como ollas, cucharones platos, cucharas, vasos.

3. Durley Murcia, Operador, hace la presentación, obligaciones, alcance, funciones del Operador del PAE, entre ellas las entregas de la Materia prima, con calidad, condiciones y tiempos contractuales, como también el contenido de la remisión, anuncia siguiente para el Rector. Manifiesta que el mercado se debe recibir dentro de la Sede educativa y no afuera, tomando RIF y lo debe hacer la economa.

También hace la aclaración de los gramajes, servidos, por grados de escolaridad, lo cual es un complemento alimentario para los estudiantes.

4. Inspectora de Policía: Hace la presentación y explica los comportamientos de una Sana Convivencia, se debe tener unas buenas relaciones interpersonales, con comportamientos adecuados de Servicio a la comunidad, y no incurrir en agresiones, actitudes que generen malos ambientes y afecten el desarrollo del Programa de alimentación escolar. Ella no quiere llegar a citaciones a la oficina, si persiste la situación en el comedor escolar, Esto conllevaría Sanciones o multas.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

1. El operador se compromete a realizar el mantenimiento de la estufa, por falta de dos quemadores y a reemplazar la teja rota en la cocina.
2. El Docente junto con madres de familia realizaran el inventario de menajes en el comedor escolar, para pasar al Señor Rector y ser reemplazados por nuevos
3. El manejo de los residuos solidos organicos e inorganicos resultantes del PAE se hara de forma adecuada, sin generar quemas
4. El Docente y la Economa recibira el mercado el Sabado o domingo y enviara Rafa al Docente y el día lunes el docente junto con la presentante de los padres de

FIRMA:
NOMBRE: Luis B Vargas Mesa
CEDULA: 19.401.195

FIRMA:
NOMBRE: Yenny Yamile Ortiz
CEDULA: 24006168

FIRMA:
NOMBRE: Durley Murcia
CEDULA: 1.630.740

FIRMA:
NOMBRE: Edgar Castro
CEDULA: 96.185.550

FIRMA: Johana FC.
NOMBRE: Nerly Johana Ibica.
CEDULA: 1.118.560.432.

FIRMA:
NOMBRE: Yaluri Alfaro
CEDULA: 1117458350

FIRMA:
NOMBRE: Uriley Gomez Sogamoso
CEDULA: 1115861168

FIRMA: Jesus Orozco
NOMBRE:
CEDULA: 9057089

Correo Electrónico: [illegible]

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

5. Economa. Blanca. Expone las situaciones que se han presentado en el desarrollo del PAE dentro de la Sede educativa, y Comedor escolar, en cuanto al control de horarios de ingreso, recepción de la materia prima, preparaciones, cambios de menú y manejo-disposición de residuos orgánicos e inorgánicos, lo cual genera un mal ambiente para los actores directos del programa, por parte del Docente.
6. El profesional de Interventoría: Explica las funciones del proceso de Interventoría al Programa de Alimentación Escolar y la importancia de los Vectores que ayuden al buen funcionamiento del PAE, en beneficio de los estudiantes que es el objetivo final.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Familia recibiran-revisaran el contenido, para constatar Cantidades y calidad.
5. La economa tiene un horario establecido acorde al Programa, dirigido por el Operador Jefe inmediato, y Jefe hará Utilidad del Comedor Escolar y de los recursos como Equipos, utensilios dentro de sus áreas.
6. El Rector gestionará acuerdos con la Alcaldía de Orocué para instalar barreras entre techos-pared áreas de cocina, para evitar el ingreso de plagas, que puedan contaminar
7. El Rector enviará una nueva queja, lo que la comunidad gestionará el transporte
8. Los residuos orgánicos, los lleva Ricky Trujillo y los inorgánicos se llevará a un sitio que hará la comunidad en jornada de Mandato.

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

7921

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTE-SEDE GUARIAMENA COREA	ERC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
		FECHA DE VISITA	7/05/2026			RURAL	X
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA INICIO:	11:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	HORA DE TERMINACIÓN	2:30 p.m	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		DURACIÓN HORAS:	3:00	

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

OBJETIVO: Analizar y socializar la problemática presentada en la I.E Luis Carlos Galan Sarmiento , Sede Guarimena Corea, comedor escolar, relacionada con las funciones de cada una de los actores del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de establecer acuerdo, definir responsabilidades y fortalecer los procesos de coordinacion, respeto institucional y adecuado funcionamiento del PAE.



Fotografía No. 01	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE PROBLEMÁTICA DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DEL PAE EN LA SEDE EDUCATICA GUARIAMENA COREA



Fotografía No. 02	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE PROBLEMÁTICA DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DEL PAE EN LA SEDE EDUCATICA GUARIAMENA COREA



Fotografía No. 03	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE PROBLEMÁTICA DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DEL PAE EN LA SEDE EDUCATICA GUARIAMENA COREA



Fotografía No. 04	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE PROBLEMÁTICA DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DEL PAE EN LA SEDE EDUCATICA GUARIAMENA COREA

X

7922

Yopal Casanare, 14 de mayo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-119

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
La Ciudad.

REF: Notificación Veeduría CAE I.E. Fabio Riveros sede El Triunfo, municipio de Villanueva, Solicitud Urgente Dotación de elementos de aseo y mantenimiento Licuadora Industrial.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto corresponde a: "**Realizar interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable y ambiental a la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), 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**", y en atención al traslado efectuado por la Dirección Técnica de Cobertura respecto al requerimiento presentado por la señora Jenny Rincón Gayón, Veedora del CAE de la Institución Educativa Fabio Riveros, sede El Triunfo, del municipio de Villanueva, me permito notificar al operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026, las solicitudes relacionadas con la atención urgente referente a la dotación de elementos de aseo y mantenimiento de la licuadora industrial.

En virtud de lo anterior, se solicita al operador implementar de manera inmediata las acciones correctivas y de mejora correspondientes, remitiendo los respectivos soportes documentales que evidencien el cierre de los hallazgos reportados en el marco de la prestación del servicio de alimentación escolar. Así mismo, se requiere fortalecer los aspectos relacionados con la operación del programa, atender oportunamente las inquietudes y solicitudes presentadas por la comunidad educativa a través de los CAES y realizar seguimiento permanente a la adecuada prestación del servicio.

La presente notificación se realiza para su conocimiento, trámite y fines pertinentes, conforme a lo tratado y consignado en las solicitudes adjuntas al presente oficio.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo: (03) folios – RV: Solicitud urgente de mantenimiento de licuadora industrial del restaurante escolar PAE pae@sedcasanare.gov.co. **(02) folios – RV:** Solicitud Urgente Dotación de elementos de aseo y mantenimiento Licuadora Industrial. I.E. Fabio Riveros sede El Triunfo, municipio de Villanueva Casanare.

RV: Solicitud urgente de mantenimiento de licuadora industrial del restaurante escolar

1 mensaje

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 14 de mayo de 2026 a las 9:14
Para: interventoriaesgpae <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Cordial Saludo,

En razón al contrato de consultoría No interno 0351 de 2026 cuyo objeto es *"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"*, me permito remitir para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

De: JENNY RINCON GAYON <jrincong@colfari.edu.co>
Enviado: Jueves, 14 de mayo de 2026 7:30 a. m.
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Asunto: Solicitud urgente de mantenimiento de licuadora industrial del restaurante escolar

No suele recibir correo electrónico de jrincong@colfari.edu.co. Por qué es esto importante

Villanueva, 14 de mayo de 2026

Señores
Gobernación de Casanare

Yopal, Casanare

7924

Asunto: Solicitud urgente de mantenimiento de licuadora industrial del restaurante escolar

Cordial saludo,

La Institución Educativa Fabio Riveros sede Triunfo del municipio de Villanueva, beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se permite informar que desde el pasado 15 de abril de 2026 se reportó el daño de una licuadora industrial utilizada en el restaurante escolar.
Esta novedad fue comunicada oportunamente a la Unión Temporal PAE Casanare 2026; sin embargo, a la fecha no se ha recibido respuesta ni se ha brindado solución al inconveniente.

Esta situación ha dificultado la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, ya que no ha sido posible preparar los jugos destinados a los estudiantes, afectando así la calidad y el cumplimiento del servicio.
Por lo anterior, solicitamos respetuosamente su pronta intervención para realizar el mantenimiento o la reparación del equipo, con el fin de garantizar el normal funcionamiento del restaurante escolar y asegurar una atención adecuada a nuestros niños y niñas.

Agradecemos de antemano su atención y colaboración, y quedamos atentos a una pronta respuesta.

JENNY RINCÓN GAYÓN
Veedora CAE
Anexo: copia solicitud enviada a la empresa UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD Y SEGURIDAD: Este correo electrónico y sus anexos pueden contener información confidencial y reservada del MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL y está dirigido exclusivamente a su(s) destinatario(s) autorizado(s). Si usted no es el destinatario, por favor informe de inmediato al remitente, elimine el mensaje y sus anexos de su sistema y absténgase de copiar, reenviar, divulgar o utilizar total o parcialmente su contenido. Por seguridad, si no reconoce al remitente o no esperaba este mensaje, no abra enlaces ni archivos adjuntos y verifique su autenticidad por un canal alterno antes de realizar cualquier acción. Las opiniones o afirmaciones contenidas en este correo son responsabilidad exclusiva de su autor y no constituyen necesariamente una posición institucional del Ministerio de Educación Nacional. www.mineducacion.gov.co CONFIDENTIALITY AND SECURITY NOTICE: This email and its attachments may contain confidential and proprietary information from the MINISTRY OF NATIONAL EDUCATION and are intended solely for the authorized recipient(s). If you are not the intended recipient, please notify the sender immediately, delete the message and its attachments from your system, and refrain from

10

copying, forwarding, disclosing, or using its contents in whole or in part. For your security, if you do not recognize the sender or were not expecting this message, do not open any links or attachments and verify its authenticity through an alternative channel before taking any action. The opinions or statements contained in this email are the sole responsibility of the author and do not necessarily constitute an institutional position of the Ministry of National Education.
www.mineducacion.gov.co

7925

---

2 adjuntos

SOLICITUD FABIO RIVEROS SEDE TRIUNFO.pdf
112K

SOLICITUD mantenimiento luciadora.pdf
108K

Villanueva 9 de abril del 2026

Señores
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
Yopal

Asunto: Solicitud de mejora y dotación de elementos de aseo

Cordial saludo,

Por medio de la presente, me permito solicitar de manera respetuosa la mejora y dotación de los elementos de aseo destinados al adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la Institución Educativa Fabio Riveros, sede Triunfo del municipio de Villanueva Casanare.

Esta solicitud se realiza teniendo en cuenta la importancia de garantizar condiciones óptimas de higiene y salubridad en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos que reciben nuestros estudiantes. Actualmente, se evidencia la necesidad de fortalecer y renovar algunos elementos básicos de aseo, dado que la cantidad que envían no es suficiente para los periodos establecidos, tales como:

- Desinfectantes
- Escoba y trapeador
- Guantes y tapabocas
- Bolsas para residuos

Contar con estos insumos en condiciones adecuadas permite no solo cumplir con las normas de salubridad vigentes, sino también proteger la salud de la comunidad educativa y asegurar un servicio de calidad.

Agradecemos de antemano su atención y colaboración frente a esta solicitud, en beneficio del bienestar de nuestros estudiantes.

Cordialmente

JENNY RINCÓN GAYÓN
Veedora comité CAE

12

7927

Villanueva, 14 de mayo de 2026

Señores
Gobernación de Casanare
Yopal, Casanare

Asunto: Solicitud urgente de mantenimiento de licuadora industrial del restaurante escolar

Cordial saludo,

La Institución Educativa Fabio Riveros sede Triunfo del municipio de Villanueva, beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se permite informar que desde el pasado 15 de abril de 2026 se reportó el daño de una licuadora industrial utilizada en el restaurante escolar.
Esta novedad fue comunicada oportunamente a la Unión Temporal PAE Casanare 2026; sin embargo, a la fecha no se ha recibido respuesta ni se ha brindado solución al inconveniente.

Esta situación ha dificultado la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, ya que no ha sido posible preparar los jugos destinados a los estudiantes, afectando así la calidad y el cumplimiento del servicio.
Por lo anterior, solicitamos respetuosamente su pronta intervención para realizar el mantenimiento o la reparación del equipo, con el fin de garantizar el normal funcionamiento del restaurante escolar y asegurar una atención adecuada a nuestros niños y niñas.

Agradecemos de antemano su atención y colaboración, y quedamos atentos a una pronta respuesta.

JENNY RINCÓN GAYÓN
Veedora CAE
Anexo: copia solicitud enviada a la empresa UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

13

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

7928

Yopal, 21 de mayo de 2026

UT-PAE-87A

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoria No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a oficio No INTERPAE -CAS-119-I.E. ACTA CAE I.E. FABIO RIVEROS SEDE EL TRIUNFO MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025 y N.° Interno 2945 de 2025, cuyo objeto es: "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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante acta CAE I.E. I.E. Fabi Riveros sede el triunfo municipio de Villanueva Casanare, con el fin de entregar un servicio eficiente a cada uno de nuestros beneficiarios se tomaron las siguientes acciones.

- **Seguimiento a entrega de elementos de aseo:**

Cabe resaltar que los productos tales como:

Escoba y trapeador fueron entregados como esta establecido en el contrato al inicio de la ejecución del mismo, semana 1 del 26 al 30 de enero de 2026 para lo cual se adjunta la remisión correspondiente.(Anexo 1)
En cuanto a los elementos de aseo como Guantes, tapabocas, Desinfectantes y Bolsas para residuos las entregas se realizan de manera mensual para lo cual se adjunta las remisiones correspondientes, (Anexo2).

- **Solicitud urgente mantenimiento de licuadora industrial del restaurante escolar:**

Respecto a la novedad presentada se adjunta soporte del mantenimiento realizado al equipo licuadora industrial. (Anexo 3).

14

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

7929

Reiteramos nuestro compromiso con la calidad, inocuidad y oportunidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar. Todas las observaciones presentadas serán objeto de seguimiento y verificación, adoptando las medidas correctivas y preventivas que resulten necesarias para garantizar la adecuada atención de los beneficiarios del programa.

Cordialmente,

NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026.

Anexos:
Remisiones de entrega de elementos de aseo.
Registro fotográfico actividad de mantenimiento licuadora industrial

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

7930

REGISTRO FOTOGRAFICO ACTIVIDAD DE MANTENIMIENTO LICUADORA INDUSTRIAL



321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 – 64 / Yopal – Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

16

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- REMISIÓN ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA - RACION PREPARADA EN SITIO MODALIDAD ALMUERZO

Educación

7931

PEADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2020	Año		MES	
PARTAMENTO:	CASANARE			MUNICIPIO O VEREDA:	
ITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA FABIO REVEROS	SEDE EDUCATIVA:			
NIVEL DE ESCOLARIDAD ATENDIDO		No. DE MENUS Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADO		No. DE MANIPULADORAS	No. DE DIAS ATENDIDOS
		SEMANA 3 (MENU 3,7,11,15)		2	5

ALIMENTO	CANT Preescolar	CANT Primaria 1,2 y 3	CANT Primaria 4 y 5	CANT Secundaria	CANT Media y complementaria	CANT TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA DE VENCTO	CANTIDAD ENTREGADA			OBSERVACIONES			FALTANTES			DEVOLUCIONES		
									TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
	5	34	19	0	0														

ENTREGA MES DE ENERO

ASEO																	
Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura.		UND															
Trapero tipo copa con palo de madera e hilaza de algodón		UND															
Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos.		UND															
Cepillo plástico de manos de cerdas duras		UND															
Recogedor de basura plástico, con mango de madera.		UND															
Una Esponja de fibra abrasiva multiusos	4	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Lavaloza en crema por 450 gr.	3	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Esponja espiral de Alambre para lavado de ollas	4	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Desinfectante líquido (Blanqueador) por 2 Litro.	2	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Detergente en polvo para aseo general Incoloro y biodegradable por 1000 gr.	3	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Jabon antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación de producto, Incoloro. En presentación de 500 ml. (1 und x manipuladora)	2	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Una Bolsa para basura, plástica de color negro, de 70 cm x 100 cm	20	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Una Bolsa para basura, plástica de color blanco, de 70 cm x 100 cm	20	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Una Bolsa para basura, plástica de color verde, de 70 cm x 100 cm	20	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Un Par de Guantes Domésticos de Caucho. Dos guantes por manipuladora	4	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Un Rollo de Papel Higiénico Triplehoja por 34 m. (Dos rollos mensuales x manipuladora)	2	UND	✓	✓		✓			✓				✓				
Un Par de Guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (Tres pares por manipuladora diario durante la vigencia del contrato)	120	UND	✓	✓		✓			✓				✓				

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES: *Corresponde a una sola entrega

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	Luz Myriam Diaz	FIRMA:	Luz Myriam Diaz
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS (operador):	Dona Reyes	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO (DIRECTOR):	Jenny Rincon
FIRMA:	Dona Reyes	CARGO:	Docente
		FIRMA:	Jenny Rincon

7932

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- REMISIÓN ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA - RACION PREPARADA EN SITIO MODALIDAD ALMUERZO

Educación

Casanare

OPERADOR:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2021	AÑO	MES: FEBRERO	DIA	
DEPARTAMENTO:	CASANARE		MUNICIPIO O VEREDA:		
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:		SEDE EDUCATIVA:			
NIVEL DE ESCOLARIDAD ATENDIDO		No. DE MANIPULADORAS	No. DE RACIAS A ENTREGAR	TOTAL RACIONES	
		2	5	76	

ALIMENTO	CANT Preescolar	CANT Primaria 1,2 y 3	CANT Primaria 4 y 5	CANT Secundaria	CANT Media y complemento	CANT TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA DE VENCTO	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE LA ENTREGA		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
									TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
	12	45	19	0	0														
ENTREGA MES DE FEBRERO																			
ASEO																			
Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura.						1	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Trapero Upo ropa con cabo de madera e hilaza de algodón						1	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos.						1	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Cepillo plástico de manos de cerdas duras						1	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Recogedor de basura plástico, con mango de madera.						1	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Una Esponja de fibra abrasiva multiusos							UND												
Lavaloza en crema por 500 gr.							UND												
Esponja espiral de Alambre para lavado de ollas							UND												
Desinfectante líquido (Blanqueador) por 1 Litro.							Litros												
Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 gr.							Kg												
Jabon antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación de producto, inolcom. En presentación de 500 ml. (1 und x manipuladora)							UND												
Una Bolsa para basura, plástica de color negro, de 70 cm x 100 cm							UND												
Una Bolsa para basura, plástica de color blanco, de 70 cm x 100 cm							UND												
Una Bolsa para basura, plástica de color verde, de 70 cm x 100 cm							UND												
Un Par de Guantes Domésticos de Caucho. Dos guantes por manipuladora							UND												
Un Rollo de Papel Higienico Triplehoja por 34 m, (Dos rollos mensuales x manipuladora)							UND												
Un Par de Guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (Tres pares por manipuladora diario durante la vigencia del contrato)							UND												

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES: *Corresponde a una sola entrega

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	Luz Yuranis Duarte	FIRMA:	Jen Marino Diaz
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS (operador):	Dana Reyes	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	Dana Reyes
FIRMA:	Dana Reyes	CARGO:	Economa
		FIRMA:	Dana Reyes

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- REMISIÓN ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA – RACIÓN PREPARADA EN SITIO MODALIDAD ALMUERZO

Educación

7933

OPERADOR:	[illegible]	AÑO	[illegible]	MES	[illegible]
DEPARTAMENTO:	CASANARE			MUNICIPIO O VEREDA:	VILLANUEVA
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	[illegible]	SEDE EDUCATIVA	[illegible]		
NIVEL DE ESCOLARIDAD ATENDIDO		No. DE DIAS/SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS		No. DE MANIPULADORAS	2
		SEMANA 7 (JUEVES 11,13,15,16,17)		No. DE SEDES A ATENDER	5
				TOTAL RACIONES	106

ALIMENTO	CANT Preescolar	CANT Primaria 1,2 y 3	CANT Primaria 4 y 5	CANT Secundaria	CANT Media y complemento	CANT TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA DE VENCTO	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		FACTURTES			DEVOLUCIONES		
	15	67	24	0	0				TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
ENTREGA (SEMANA 7,8,9,10)																			
ASEO																			
Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura.					0	0	UND												
Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón					0	0	UND												
Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpiera de pisos.					0	0	UND												
Cepillo plástico de manos de cerdas duras					0	0	UND												
Recogedor de basura plástico, con mango de madera.					0	0	UND												
Una Esponja de fibra abrasiva multiusos					4	4	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Lavaloza en crema por 450 gr.					5	5	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Esponja espiral de Alambre para lavado de ollas					4	4	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Desinfectante líquido (Blanqueador) por 2 Litro.					2	2	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Detergente en polvo para aseó general Inoloro y biodegradable por 900 gr.					5	5	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Jabon antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación de producto, Inoloro. En presentación de 500 ml. (1 und x manipuladora)					0	0	UND		—	—		—			✓			✓	
Una Bolsa para basura, plástica de color negro, de 70 cm x 100 cm					20	20	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Una Bolsa para basura, plástica de color blanco, de 70 cm x 100 cm					20	20	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Una Bolsa para basura, plástica de color verde, de 70 cm x 100 cm					20	20	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Un Par de Guantes Domésticos de Caucho. Dos guantes por manipuladora					0	0	UND		—	—		—			—			—	
Un Rollo de Papel Higienico Triple hoja por 34 m. (Dos rollos mensuales x manipuladora)					4	4	UND		✓	✓		✓			✓			✓	
Un Par de Guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diario durante la vigencia del contrato)					80	80	UND		✓	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES: *Corresponde a una sola entrega

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	Luz Mila Díaz	FIRMA:	Luz Díaz
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS (operador):	Dunnes Reyes	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	Jenny Lincon
FIRMA:	Dunnes Reyes	CARGO:	Docente
		FIRMA:	Jenny Lincon

12

7434

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- REMISIÓN ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA - RACION PREPARADA EN SITIO MODALIDAD ALMUERZO

Educación

Casanare

OPERADOR:		AÑO		MES		DIA	
DEPARTAMENTO:	CASANARE			MUNICIPIO O VEREDA:			
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA PEDRO NIVARDO [illegible]	SEDE EDUCATIVA:					
NIVEL DE ESCOLARIDAD ATENDIDO		No. DE MENUS Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADO		No. DE MANIPULADORAS		No. DE NIÑOS A ATENDER	TOTAL RACIONES
		SEMANA 10 (JUEVES 6 Y 7 ABRIL)		3		5	107

ALIMENTO	CANT Preescolar	CANT Primaria 1,2 y 3	CANT Primaria 4 y 5	CANT Secundaria	CANT Media y complementación	CANT TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA DE VES/TO	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
									TOTAL	C	NC	C	NE	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
	16	67	24	0	0														
ENTREGA DE ASEO MES DE ABRIL																			
ASEO [illegible]																			
Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura.							UND												
Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón							UND												
Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos.							UND												
Cepillo plástico de mano de cerdas duras							UND												
Recogedor de basura plástico, con mango de madera.							UND												
Una Esponja de fibra abrasiva multiusos						4	UND												
Lavaloza en crema por 450 gr.						5	UND												
Esponja espiral de Alambre para lavado de ollas						4	UND												
Desinfectante líquido (Blanqueador) por 2 Litro.						2	UND												
Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 900 gr.						5	UND												
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación de producto, inoloro. En presentación de 500 ml. (1 und x manipuladora)						2	UND												
Una Bolsa para basura, plástica de color negro, de 70 cm x 100 cm						20	UND												
Una Bolsa para basura, plástica de color blanca, de 70 cm x 100 cm						20	UND												
Una Bolsa para basura, plástica de color verde, de 70 cm x 100 cm						20	UND												
Un Par de Guantes Domésticos de Caucho. Dos guantes por manipuladora							UND												
Un Rollo de Papel Higiénico Triplehoja por 34 m, (Dos rollos mensuales x manipuladora)						6	UND												
Un Par de Guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diario durante la vigencia del contrato)						80	UND												

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES: *Corresponde a una sola entrega

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	Luz Myriam Díaz	FIRMA:	Luz Díaz
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: (operador)	Danna Reyes	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	Yenny Rincon
		CARGO:	Docente
FIRMA:	Danna Reyes	FIRMA:	Yenny Rincón

29

7935

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- REMISIÓN ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA - RACION PREPARADA EN SITIO MODALIDAD ALMUERZO

O FOCALIZACIÓN:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2024	AÑO		MES	MAYO
DEPARTAMENTO:	CASANARE			MUNICIPIO O DISTRITO:	YOPAL
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA PABLO RIVERO	SEDE EDUCATIVA:			
NIVEL DE ESCOLARIDAD ATENDIDO	No. DE MENUS DIARIOS DEL CICLO DE RACIÓN ENTREGADO	No. DE MANIPULADORAS		No. DE RACIONES A ENTREGAR	TOTAL RACIONES
		1		19	105

ALIMENTO	CANT Preescolar	CANT Primaria 1,2 y 3	CANT Primaria 4 y 5	CANT Secundaria	CANT Media y complemento	CANT TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ENTREGADA			CONDICIONES DE CALIDAD		EXISTENTE			DEVOLUCIONES		
									TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
	15	66	24	0	0														
ENTREGA DE ASEO CORRESPONDIENTE AL MES DE MAYO																			
ASEO																			
Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura.							UNO												
Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón							UNO												
Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos.							UNO												
Cepillo plástico de manos de cerdas duras							UNO												
Recogedor de basura plástico, con mango de madera.							UNO												
Una Esponja de fibra abrasiva multiusos						4	UNO			✓		✓			✓			✓	
Lavaloza en crema por 450 gr.						4	UNO			✓		✓			✓			✓	
Esponja espiral de Alambre para lavado de ollas						4	UNO			✓		✓			✓			✓	
Desinfectante líquido (Blanqueador) por 2 Litro.						2	UNO			✓		✓			✓			✓	
Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 900 gr.						5	UNO			✓		✓			✓			✓	
Jabon antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación de producto. Incoloro. En presentación de 500 ml. (1 und x manipuladora)						2	UNO			✓		✓			✓			✓	
Una Bolsa para basura, plástica de color negro, de 70 cm x 100 cm						19	UNO			✓		✓			✓			✓	
Una Bolsa para basura, plástica de color blanco, de 70 cm x 100 cm						19	UNO			✓		✓			✓			✓	
Una Bolsa para basura, plástica de color verde, de 70 cm x 100 cm						19	UNO			✓		✓			✓			✓	
Un Par de Guantes Domésticos de Caucho. Dos guantes por manipuladora							UNO												
Un Rollo de Papel Higienico Triplebola por 34 m. (Dos rollos mensuales x manipuladora)						4	UND			✓		✓			✓			✓	
Un Par de Guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diario durante la vigencia del contrato)							UND			✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES: *Corresponde a una sola entrega

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	Luz Myriam Díaz	FIRMA:	Luz Díaz
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS (operador):	Danna REYES	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	Yenny Rincon
FIRMA:	Danna REYES	CARGO:	Docente
		FIRMA:	Yenny Rincón