MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: Luis Carlos Galan Fecha: 22/04/2026 Período: _____2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Inspeccion de condiciones higienico sanitarias al comedor

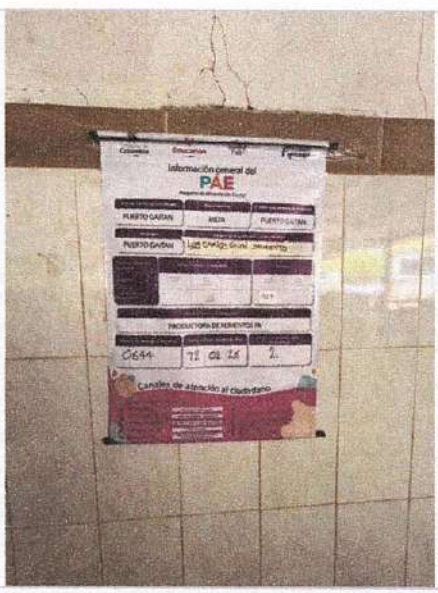
FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: Verificacion de ficha de control de plagas



Descripción F3: Inspeccion de estacion provisonal para el lavado de manos de las manipuladoras



Descripción F4: Verificacion de ficha PAE y numero de beneficiarios



Descripción F5: Inspeccion de higiene a vehiculo trasnportador de alimentos



Descripción F6: Inspeccion a las entregas y al personal del vehiculo transportador



Descripción F7: Inspeccion a las entrega del menu del dia



Descripción F8: Inspeccion a la entrega oportuna de las preparaciones establecidas en el ciclo de menus aprobados



Descripción F9: Verificacion de consumo y aceptabilidad por parte de los beneficiarios del programa



Descripción F10: Inspeccion visual de carasteristicas organolepticas (color, olor, textura y presentacion)



Descripción F11: Verificacion de consumo con el fin de garantizar una alimentacion digna y segura



Descripción F12: Inspeccion del nivel de desperdicios

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL

Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: Luis Carlos Galan Fecha: 08/05/2026 Período: _____2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Inspeccion de condiciones higienico sanitarias al vehiculo de transporte de alimentos

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: Verificacion de proceso de descargue y recepcion de complementos ,



Descripción F3: Verificacion de las condiciones de higiene ysservicio en la linea de distribucion



Descripción F4: Inspeccion a las condiciones de infraestructura, orden y aseo general de las areas del comedor estudiantil



Descripción F5: Inspeccion de condiciones de limpieza e higiene en comedor escolar



Descripción F6: Verificacion de aceptabilidad de los alimentos



Descripción F7: Verificacion del servcio durante el consumo



Descripción F8: Verificacion de excelente aceptabilidad del complemento alimentario



Descripción F9: Verificacion de la rotacion de los estudiantes en las mesas del comedor escolar



Descripción F10: se constata la aceptabilidad del menu



Descripción F11: _Inspeccion al comportamiento higienico sanitario enel comedor durante el consumo



Descripción F12: Finaliza verificacion de aceptabilidad

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: Jorge Eliecer Gaitan Fecha: 24/04/2026 Período: _____2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Verificacion de minuta

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: Inspeccion a manipuladoras y al buen uso de elemntos de protecicon personal



Descripción F3: Inspeccion de limpieza e hiegiene de canastillas y mesones



Descripción F4: Inspeccion de limpieza y higiene



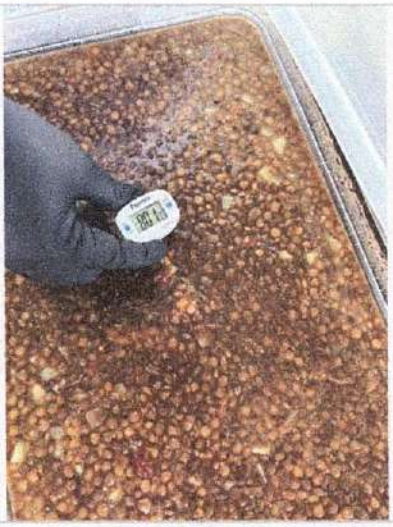
Descripción F5: Insppeccion higianico-sanitarias de manos al personal del servido, según normas sanitarias



Descripción F6: Inspeccion de vehiculo trasnportador de contenedores isotermicos para comida caliente transportada



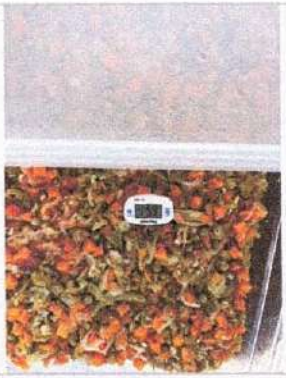
Descripción F7: Inspeccion de aseo y limpieza a contenedores isotermicos de la linea caliente transportada



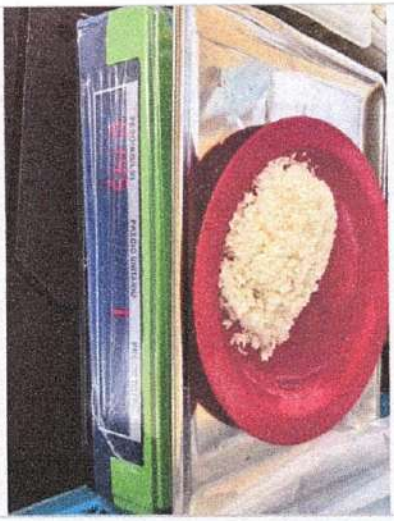
Descripción F8: Verificacion de temperaturas



Descripción F9: Verificacion de temperaturas y caracteristicas organolepticas



Descripción F10:Verificacion organoleptica



Descripción F11: Verificacion de gramaje



Descripción F12: Veriifcacion de gramaje y menu

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: Jorge Eliecer Gaitan Fecha: 04/05/2026 Período: _____2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Verificacion de minuta y ficha PAE

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: Inspeccion de limpieza e higiene a comedores



Descripción F3: Inspeecion y verificacion de correcto uso de dotacion y elementos de proteccion



Descripción F4: Insppeccion de vehiculo trasnportador de la linea caliente



Descripción F5: Verificacion de temperatura y caracteristicas organolepticas



Descripción F6: Verificacion de temperaturas



Descripción F7: Veriifcacion organoleptica a cada preparacion



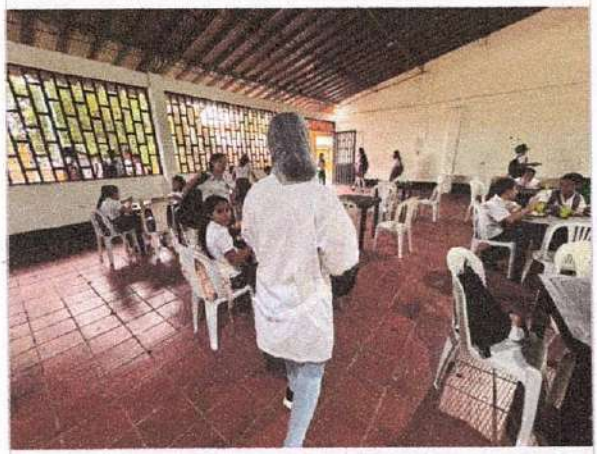
Descripción F8: Verifcacion de gramaje



Descripción F9: Verifcacion de entrega de menu correspondiente al dia



Descripción F10: Inspeccion de comedores



Descripción F11: Inspeccion y monitoreo del desperdicio



Descripción F12: Verificacion del consumo efectivo de las raciones alimentarias por parte de los beneficiarios del programa

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRAFICO GENERAL

Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: Jorge Eliecer Gaitan Fecha: 05/05/2026 Período: 2

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Inseccion de limpieza e higiene

FOTOGRAFÍA 2



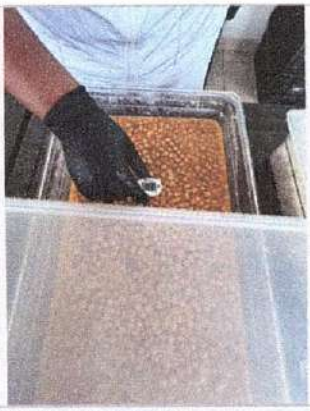
Descripción F2: Inspeccion de material educativo para la promocion de habitos saludables



Descripción F3: Verificacion de llegada de contenedores isometricos



Descripción F4: Verificacion de temperatura y carasteristicas organolepticas



Descripción F5: Verilfcaciion d etemperatura



Descripción F6: Verificacion de graamaje



Descripción F7: Verificacion de gramaje a cada porcion



Descripción F8: Verificacion de gramaje



Descripción F9: Inspecicon de servido y menu acorde al dia



Descripción F10: Inspeccion del servido



Descripción F11: Inspeccion y supervision al proceso de ingesta en el comedor estudiantil para asegurar el cumplimiento del objetivo nutricional



Descripción F12: Insppeccion de ventilacion, iluminacion y orden general del comedor

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: JORGE ELIECER GAITAN Fecha: 12/05/2026 Período: _____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1:

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: _ Ficha Técnica ____



Descripción F3: Toma de temperatura



Descripción F4: Toma de temperatura de los alimentos



Descripción F5: Toma de temperatura



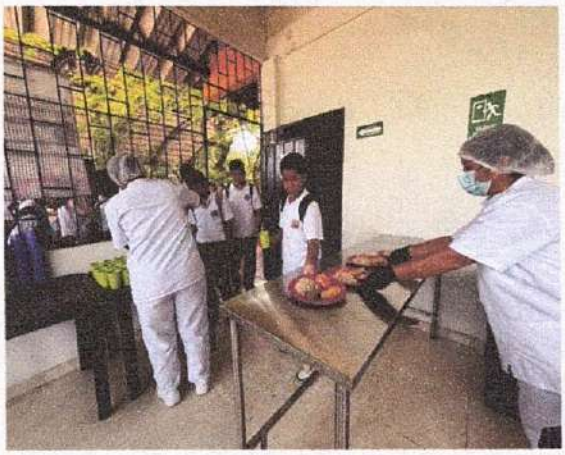
Descripción F6: area de servido



Descripción F7: verificacion de gramajes



Descripción F8 verificacion minuta



Descripción F9: entrega complemento



Descripción F10 area de servido



Descripción F11: beneficiarios



Descripción F12: Verificacion de servido

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: __Augusto Cespedes_____ Fecha: __23-04-26_____ Período: _____2_____

FOTOGRAFÍA 1	FOTOGRAFÍA 2
	
Descripción F1: Preparación de alimentos	Descripción F2: Lavado y desinfección ____



Descripción F3: verificacion de almacenamiento



Descripción F4: verificacion de rotulados



Descripción F5: _verificacion materia prima



Descripción F6: area de cocina



Descripción F7: area de cocina verificacion de espacios



Descripción F8: verificacion de aseo de uñas



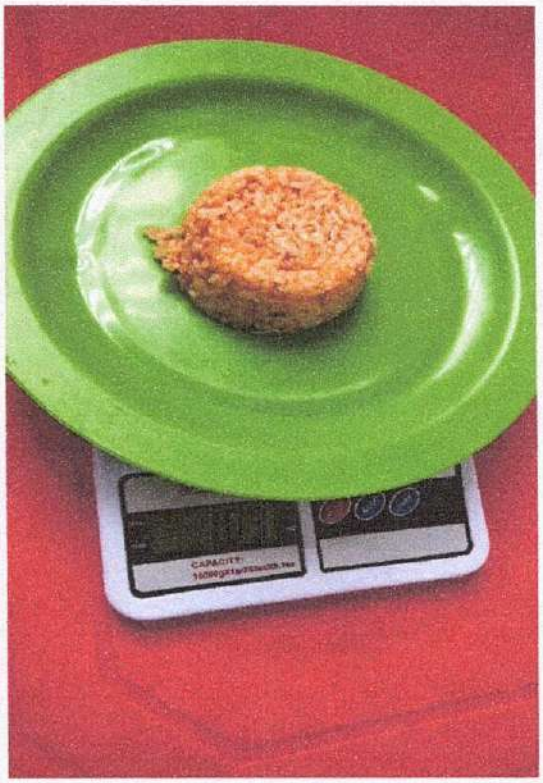
Descripción F9: Beneficiaria



Descripción F10: Beneficiario



Descripción F11: Area de preparacion



Descripción F12: Verificacion de gramaje

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: __Augusto Cespedes_____ Fecha: __08-05-26_____ Periodo: ____2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Verificacion de ficha PAE y minuta

FOTOGRAFÍA 2



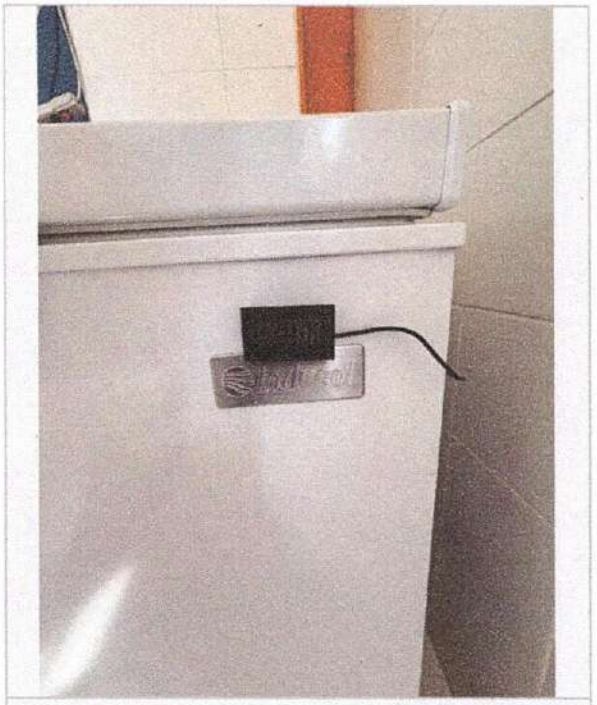
Descripción F2: Inspeccion de almacenamiento y buen estado de materia prima



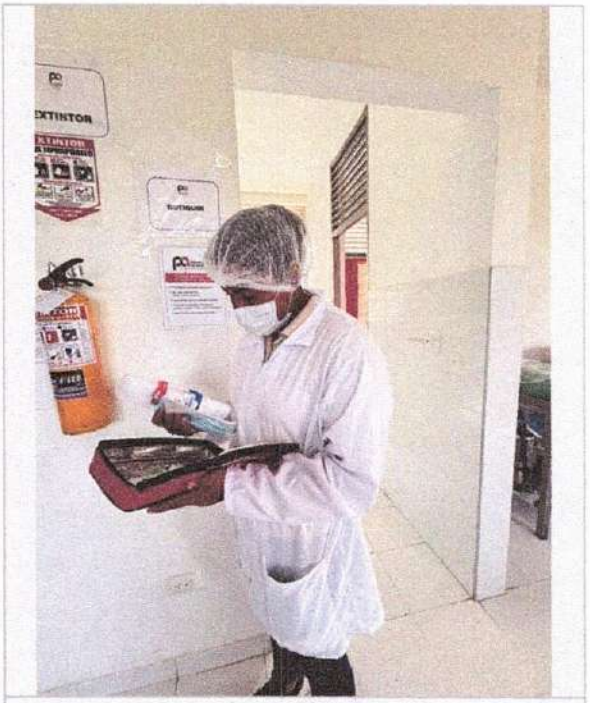
Descripción F3: Verificacion de materia prima y limpieza e higiene de la estanteria



Descripción F4: Inspeccion de diligenciamineto de planilla de temperatura



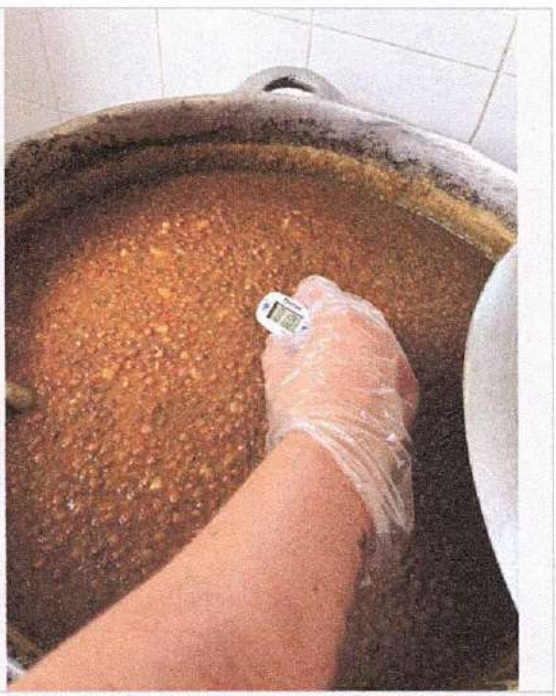
Descripción F5: Verificacion de temperaturas



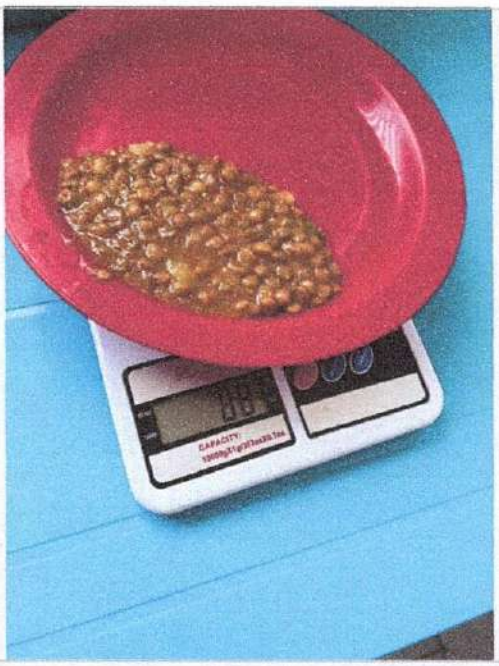
Descripción F6: Inspeccion de Botiquin



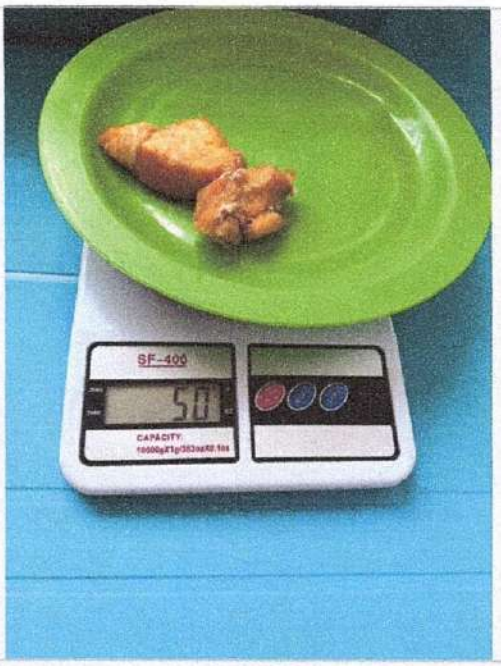
Descripción F7: Inspeccion de normas de inocuidad en las prepraciones



Descripción F8: Verificacion de temperaturas



Descripción F9: Verificacion de gramaje



Descripción F10: Verificacion de gramaje ala proteina



Descripción F11: Verificacion de cumplimiento de menu acorde al dia



Descripción F12: Inspeccion de comedores

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: _____Camilo Torres_____ Fecha: ___27/04/2026_____ Período: _____

FOTOGRAFÍA 1

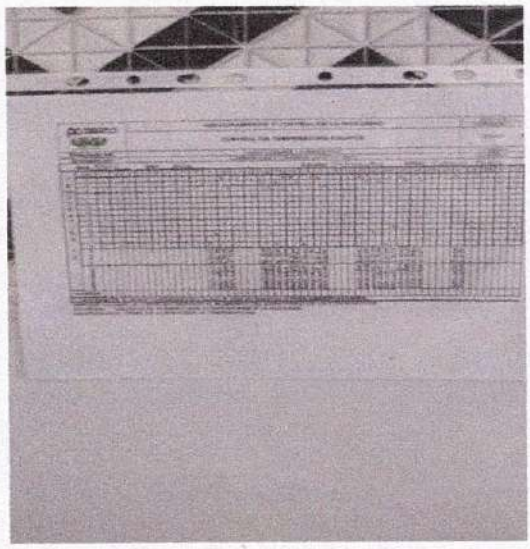


Descripcion F1 ficha tecnica

FOTOGRAFÍA 2



Descripcion F2 untencilios





Descripción F3: formato de toma de teperatura area de refrigeracion

Descripción F4: Preparacon de los alimentos



Descripción F5: _ Area de cocina



Descripción F6: Verificacion de gramaje



Descripción F5: _ Verificacion de gramaje



Descripción F6: Verificacion de gramaje



Descripción F9: Verificacion de gramajes



Descripción F10: _Verificacion de temperatura



Descripción F11: _Prestación de servicio



Descripción F12: _area comedor

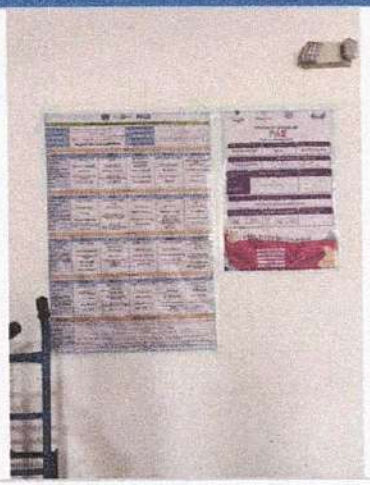
MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoria PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: _____Camilo Torres_____ Fecha: ____14-05-26_____ Período: _____2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Verificacion de minuta y ficha PAE

FOTOGRAFÍA 2



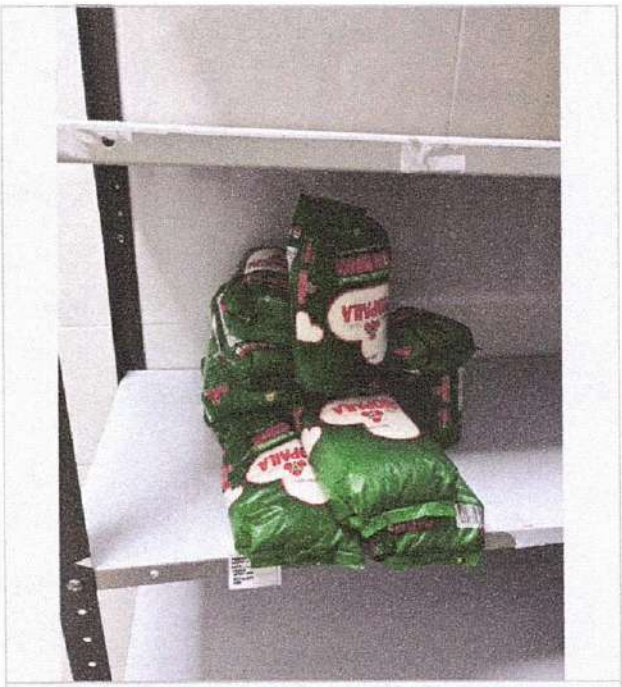
Descripción F2: Inspeccion al area de preparacion y verificacion al estado del menjae y equipos



Descripción F3: Inspeccion de rotulo y buen estado de la maetria prima



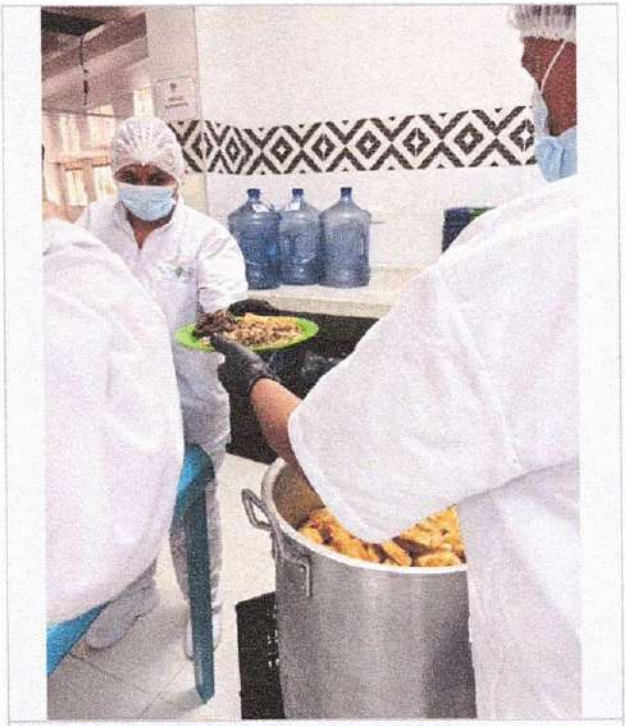
Descripción F4: Inspeccion de cantidades y condiciones de almacenamineto



Descripción F5: Verificacion de cantidades esperadas



Descripción F6: Verificacion de rotulo



Descripción F7: Inspeccion al servido del menu



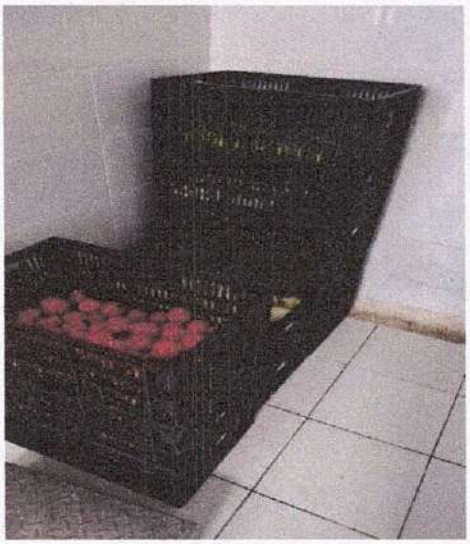
Descripción F8: Verificacion de menu correespondiente al dia

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: _____Camilo Torres_____ Fecha: ____05/05/2026_____ Período: _____

FOTOGRAFÍA 1	FOTOGRAFÍA 2
	
Descripción F1: Ficha tecnica	Descripción F2: almacenamiento



Descripción F3: verificacion de materia prima



Descripción F4: Rotulacion de carnicos

Descripción F3: Verificación de materia prima

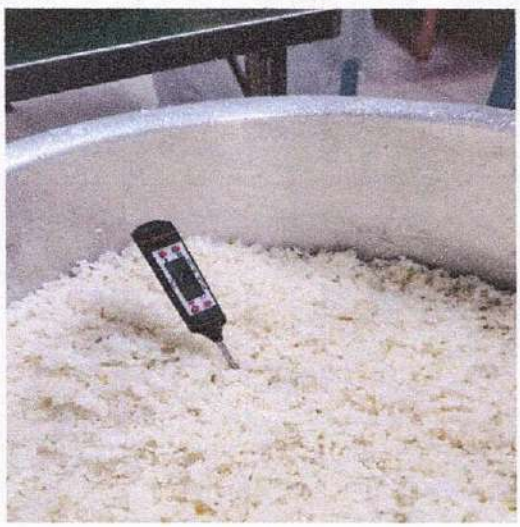
Descripción F4: Rotulación de carnicos



Descripción F5: Preparacion de complemento



Descripción F6: preparacion de complemento







Descripción F7: Verificacion de temperatura



Descripción F8: verificacio de preparacion



Descripción F9: _ area de cocina



Descripción F10: Verificacion de toma de temperatura



Descripción F9: Verificacion de entrega de menu



Descripción F10: Inspeccion de comedores y verificacion de entrega de menu a los beneficiarios



Descripción F11: Verificacion de servido



Descripción F12: Inspeccion de manipulacion de alimentos

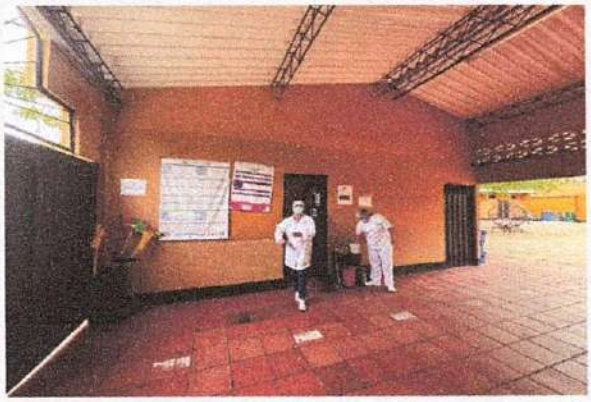
MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRAFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: __Luis Antonio Perez_____ Fecha: _____21-04-2026_____ Periodo: ___2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Inspeccion de limpieza e higiene

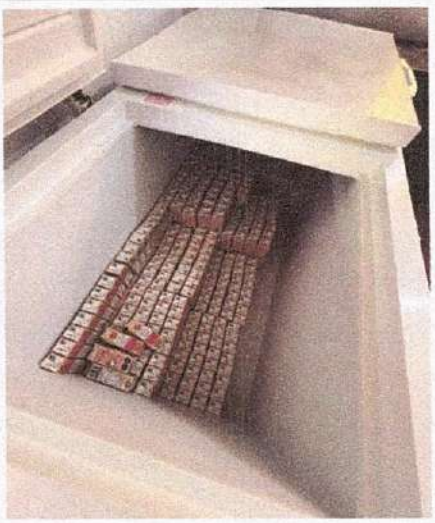
FOTOGRAFÍA 2



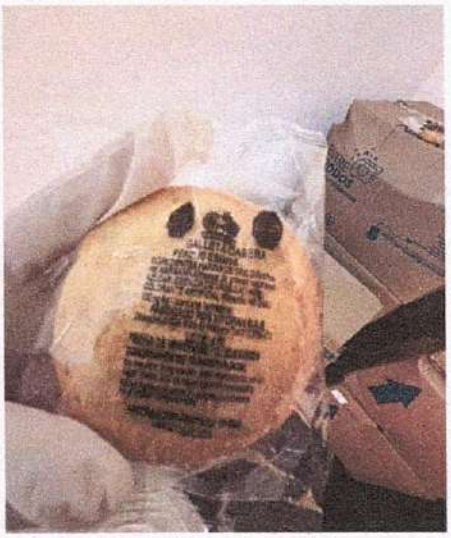
Descripción F2: Inspeccion de estacion provisional para el lavado de manos de las manipuladoras



Descripción F3: Verificacion de rotulado de los empaques



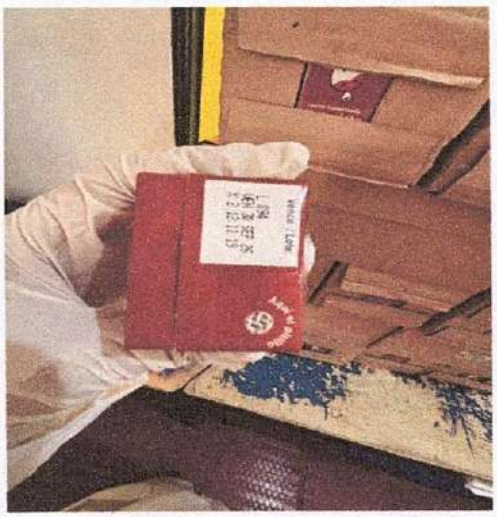
Descripción F4: Inspeccion de regrigeradores y verificacion de temperatura



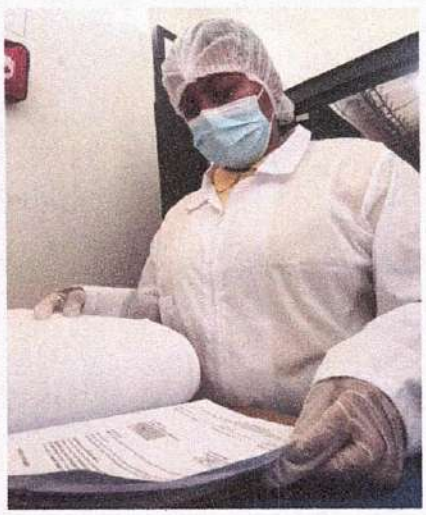
Descripción F5: Inspeccion de empaques para asegurar lel sellado y rotulo



Descripción F6: Verificacion de rotulos



Descripción F7: Veriifcacion de rotulo y empaques



Descripción F8: Inspeccion al plan de saneamiento



Descripción F9: Verificacion de cimplimiento del menu del dia



Descripción F10: Inspeccion al lavado de frutas y a las condiciones de la misma



Descripción F11: Inspeccion a la distribucion y entregas de los complementos



Descripción F12: Verificacion de entregas a los niños y niñas beneficiarios del programa.

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

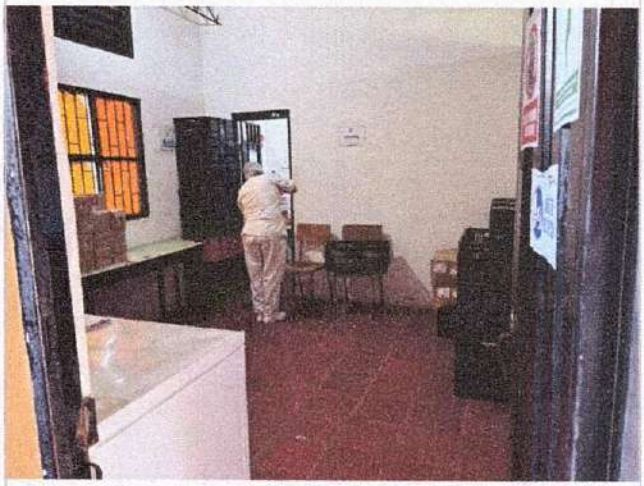
Sede educativa: __Luis Antonio Perez_____ Fecha: _____27-04-2026_____ Período: ____2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Inspeccion de condicienes higienico sanitarias al ingreso del cuarto de almacenamiento

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: Verificacion de higiene y limpieza al cuarto de almacenamiento



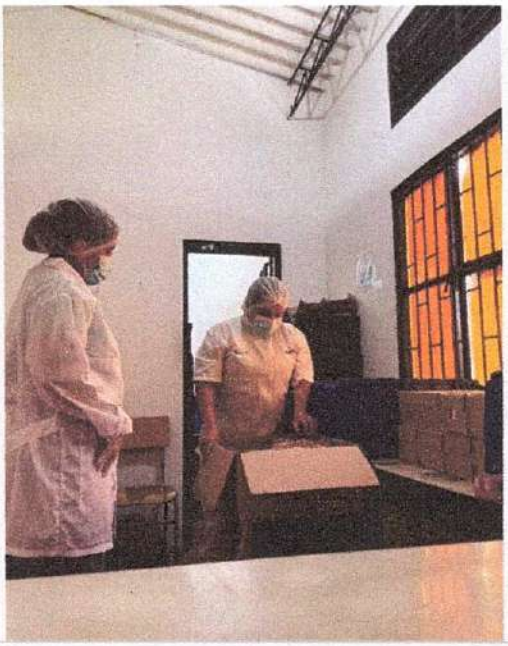
Descripción F3: Verificacion de empaques y rotulado



Descripción F4:Inspeccion de limpieza y desinfeccion a canastas plasticas utilizadas para el transporte y entrega de la racion industrializada



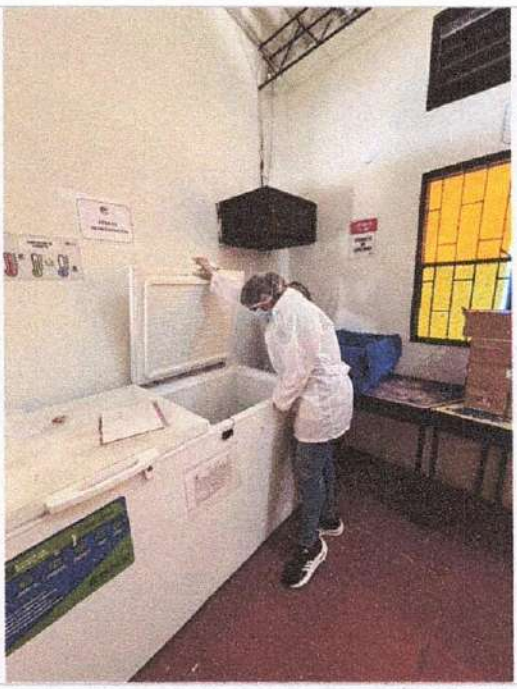




Descripción F5: Inspeccion al proceso de alistamiento y organización de los componentes de la Racion industrializada



Descripción F6: Inspeccion de rotulado y informacion nutricional, lote y fechas de vencimiento



Descripción F7: Inspeccion de refrigerados y verificacion de temperatura



Descripción F8: Inspeccion de rotulo y fechas de vencimiento



Descripción F9: Inspeccion a las entregas de los componentes de la racion industrializada



Descripción F10: Verificacion de entregas a nilos y niñas beneficiarios del programa



Descripción F11: Verificacion de entregas a beneficiarios



Descripción F12: Inspeccion a entregas_

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: __Jorge Eliecer Gaitan_____ Fecha: _____22-04-2026_____ Período: ____2_____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Verificacion de hora y estado de llegada de las manipuladoras

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: Inspeccion de area de residuos solidos y almacenamiento de agua potable para el uso de lavado de manos y aseo



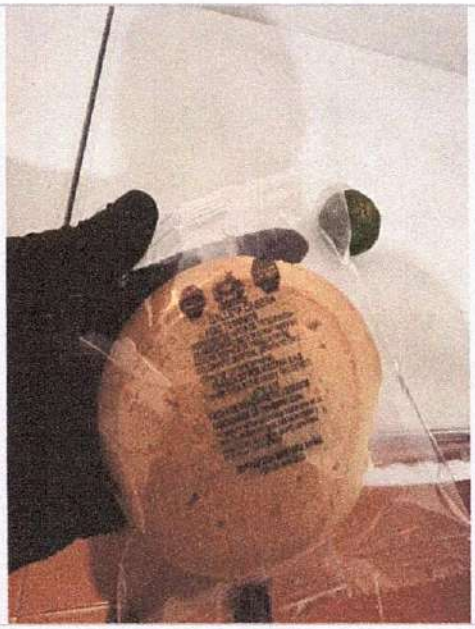
Descripción F3: Inspeccion a cuarto de almacenamiento



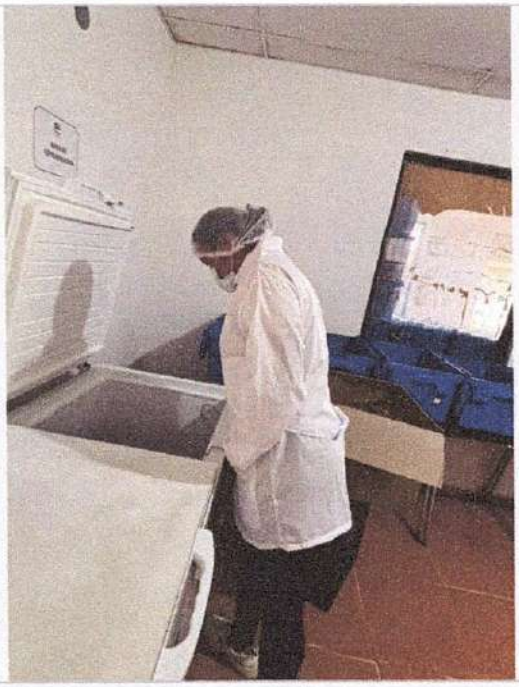
Descripción F4:Inspeccion de almacenamiento y correcto estado de refrigeracion



Descripción F5: Verifi cacion del correcto lavado de frutas



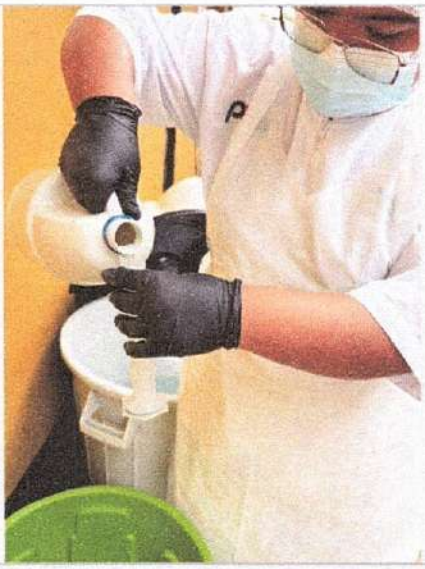
Descripción F6: Verificacion de rotulo y estado del panificado



Descripción F7: Inspecicon de almacenamiento , higiene y refrigeracion



Descripción F8: Verificacin de gramaje_



Descripción F9: Inspeccion de buen uso y cantidades apropiadas de desifectante de frutas



Descripción F10: Verificacion de entrega de complementos a beneficiarios



Descripción F11:Verificacion de entregas a beneficiarios en sus aulas de clases



Descripción F12: Verificacion del correcto uso de elementos de proteccion de las manipuladoras al momento de las entregas

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Sede educativa: __Augusto Cespedes _____ Fecha: _____23/04/2026_____ Período: _____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: verificacion veihiculo transportador

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: rotulacion de lacteos



Descripción F3: lavado de fruta



Descripción F4: Lavado de fruta



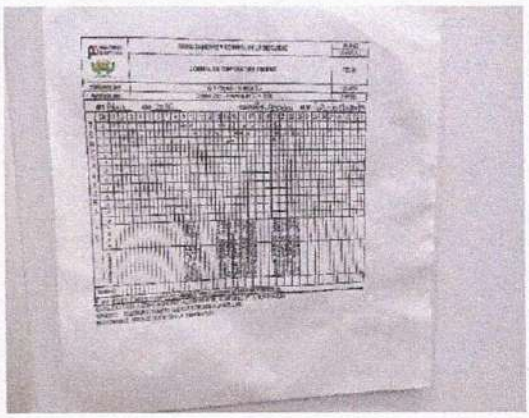
Descripción F5: Verificacion de aeo y lipieza demanos y uñas



Descripción F6: _complemento del dia



Descripción F7: Verificacion de dotacion



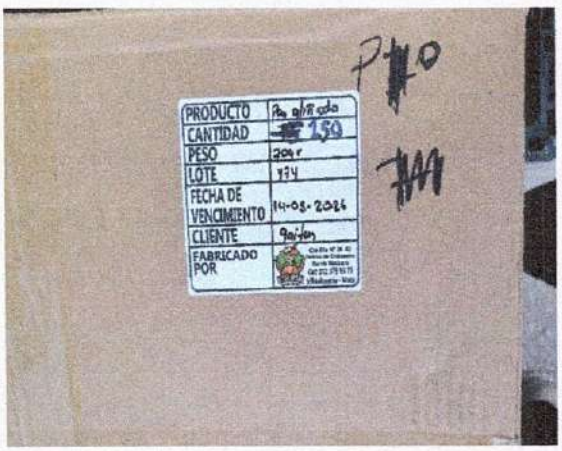
Descripción F8: formato de toma de temperatura



Descripción F9: verificacion de gramajes



Descripción F10: _ Recorrido de entrega complementos en salones de la



Descripción F11: __Rotulacion de panificado



Descripción F12: _Productos no conformes

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: __camilo torres_____ Fecha: _____27/04/2026____ Período: _____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: ficha tecnica

FOTOGRAFÍA 2



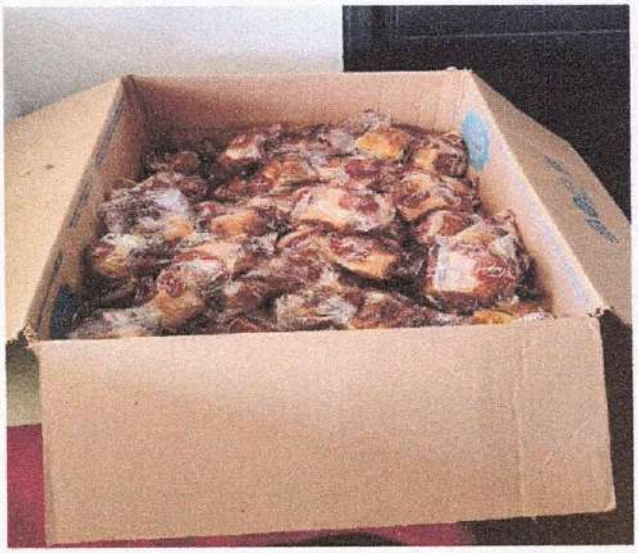
Descripción F2: Depositon de Basura



Descripción F3: Area de canastillas



Descripción F4:m Refrigeracion



Descripción F5: panificado



Descripción F6: Verificacion de rotulacion



Descripción F7: _ Verificacion de alistamiento



Descripción F8: _ Entrega de complemento



Descripción F9: Beneficiario



Descripción F10: _ Gramaje



Descripción F11: dotacion



Descripción F12: __ Verificacion de uñas

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRAFICO GENERAL
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: __Camilo torres _____ Fecha: _____05/05/2026____ Período: _____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: Ficha tecnica

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: Almacenamiento de verduras



Descripción F3: lipieza y desinfeccion



Descripción F4: area de refrigeracion y congelacion



Descripción F5: limpieza y desinfeccion de canastillas



Descripción F6: Ensamble de complementos



Descripción F7: __ Limpieza y desinfeccion de canastillas



Descripción F8: Gramaje







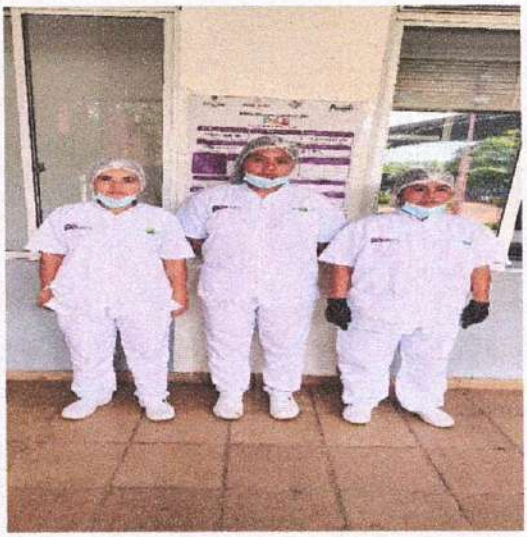
Descripción F9: complemento



Descripción F10:Entrega a beneficiario



Descripción F11: Lavado de fruta



Descripción F12: Dotaicion

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRAFICO HALLAZGOS
Contrato Interventoría PAE N° 656/2026

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: _____Luis Carlos Galan_____ Fecha: __22-04-2026_____ Período: _____2._____

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1:Durante la visita realizada por nterventoria se evidenció canastiillas sucias y en contacto directo con el piso en el area de almacenamiento, se recomendo realizar limpieza y desinfeccion frecuente de estas mismas con el fin de garantizar condiciones higienico-sanitarias adecuadas para prevenir riesgos de contaminación.

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: Durante la visita se evidenció presencia de vectores apesar de contar con ficha de fumigación, adicionalmente se observo deterioro en las uniones de piso y pared.Se recomendo fortalecer las medidas de control de plagas y garantizar el adecuado manteminiento y limpieza de paredes y uniones evitando acumulacion de suciedad y posibles focos de contaminación.



Descripción F3: Duante la visita realizada por el equipo de interventoria se evidencian temperaturas por debajo del rango establecido para la conservacion y distrubición de alimentos calientes, por lo cual se recomienda garantizar el mantenimiento adecuado de temperaturas iguales o suoeriores a 60°.



Descripción F4: _____

Elaboró (Interventoría): _____ Firma: _____ Fecha: _____

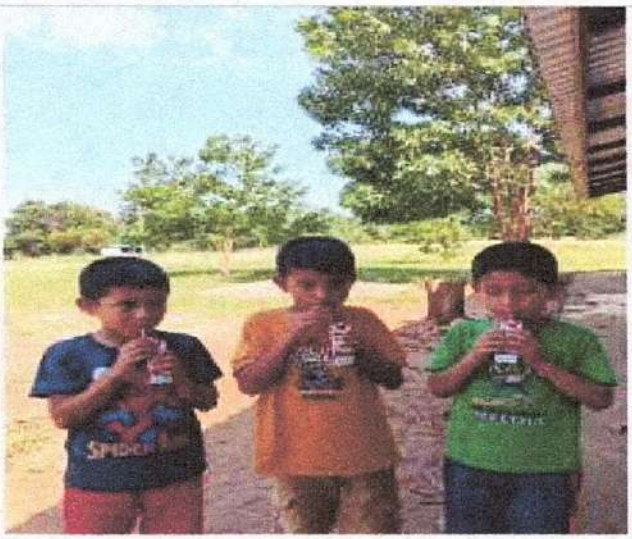
MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO CARIMAGUA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 656/2026 - ADRIANA MARIA VERA MONROY

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: CARIMAGUA Fecha: 12/05/2026 Periodo: 17 DE ABRIL A 16 DE MAYO DE 2026

FOTOGRAFÍA 1	FOTOGRAFÍA 2
	
Descripción F1: BENEFICIARIOS	Descripción F2:ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
	
Descripción F3: ALMACENAMIENTO	Descripción F4: FICHA PAE



Descripción F5: PROCEDIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Descripción F6: DESPACHO DE RACIONES A LA SEDE



Descripción F7:MATERIA PRIMA



Descripción F8: BENEFICIARIOS SEDE CARIMAGUA

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARIA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO CARIMAGUA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 656/2026 - ADRIANA MARIA VERA MONROY

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: GENERAL SANTANDER Fecha: 12/052/2026 Periodo: 17 DE ABRIL A 16 DE MAYO DE 2026

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: ENTREGA A BENEFICIARIOS

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS



Descripción F3: ALMACENAMIENTO



Descripción F4: LAVADO DE FRUTAS



Descripción F5: PROCEDIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Descripción F6: ALMACENAMIENTO EN SEDE



Descripción F7:PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Descripción F8: ENTREGA DE COMPLEMENTOS

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN+A1:C47

REGISTRO FOTOGRÁFICO CARIMAGUA

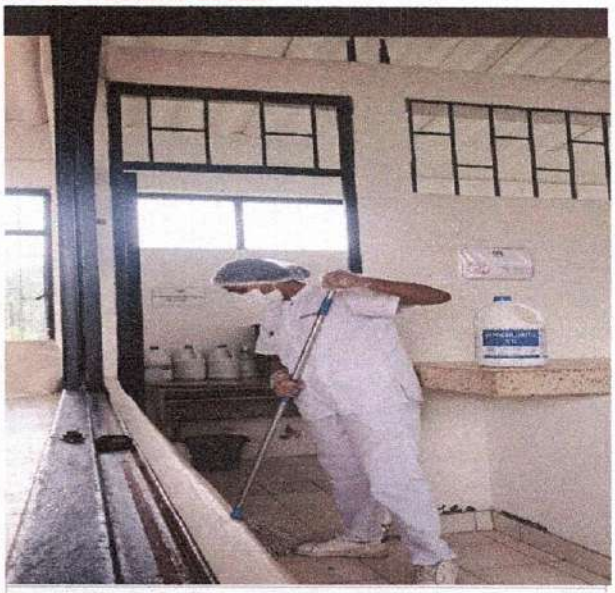
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 656/2026 - ADRIANA MARIA VERA MONROY

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: GRECORIO GARAVITO Fecha: 13/04/2026 Período: 17 DE ABRIL A 16 DE MAYO DE 2026



Descripción F3: ENTREGA A BENEFICIARIOS



Descripción F4: PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Descripción F5: ABASTECIMIENTO EN SEDE



Descripción F6: ENTREGA A BENEFICIARIOS



Descripción F7:VERIFICACIÓN DE ABASTECIMIENTO



Descripción F8: ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO LA SABANA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 656/2026 - ADRIANA MARIA VERA MONROY

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: LA SABANA Fecha: 13/05/2026 Periodo: 17 DE ABRIL AL 16 DE MAYO DE 2026

FOTOGRAFÍA 1

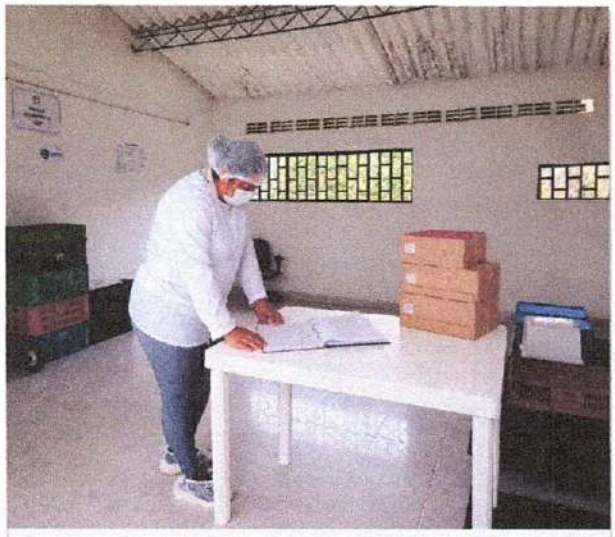


Descripción F1: FICHA PAE

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: ENTREGA EN SEDE DE LOS COMPLEMENTOS



Descripción F3: VERIFICACIÓN DEL DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS



Descripción F4:ALMACENAMIENTO Y REGISTRO DE INFORMACIÓN



Descripción F5: CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO



Descripción F6: NIÑOS BENEFICIARIOS



Descripción F7 DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN



Descripción F8: MATERIA PRIMA

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

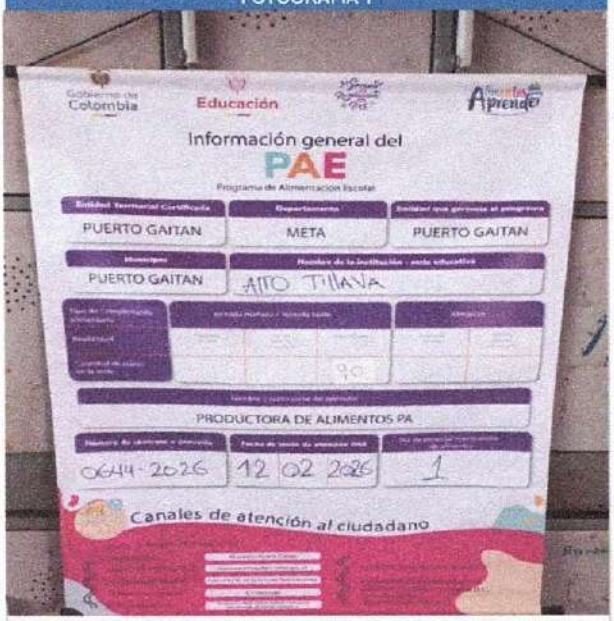
REGISTRO FOTOGRÁFICO CARIMAGUA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 656/2026 - ADRIANA MARIA VERA MONROY

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

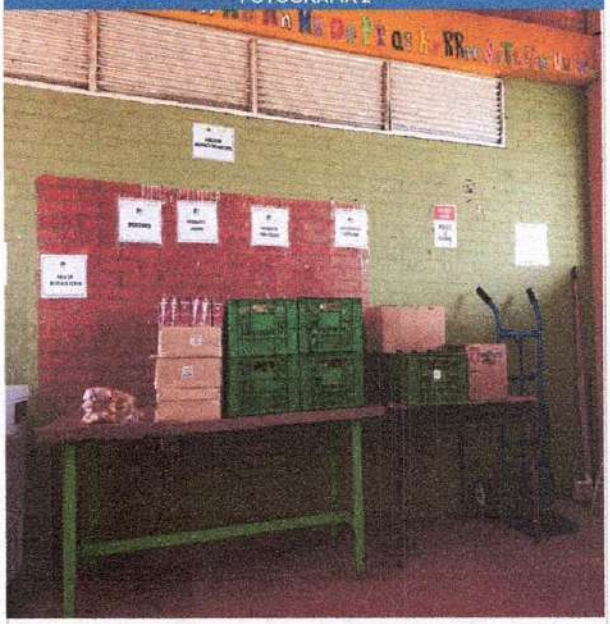
Sede educativa: ALTO TILLAVÁ Fecha: 11/05/2026 Periodo: 17 DE ABRIL A 16 DE MAYO DE 2026

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: FICHA PAE

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: ÁREA DE ALMACENAMIENTO



Descripción F3: ENTREGA A BENEFICIARIOS



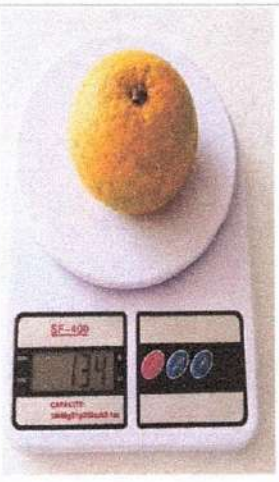
Descripción F4: SEDE ALTO TILLAVÁ



Descripción F5: PROCEDIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Descripción F6: VERIFICACIÓN DOTACIÓN



GRAMAJE: 134 g



GRAMAJE: 78 g

Descripción F7:CUMPLIMIENTO A LA OPERACIÓN / GRAMAJES



Descripción F8: TRANSPORTE INTERVENTORÍA

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

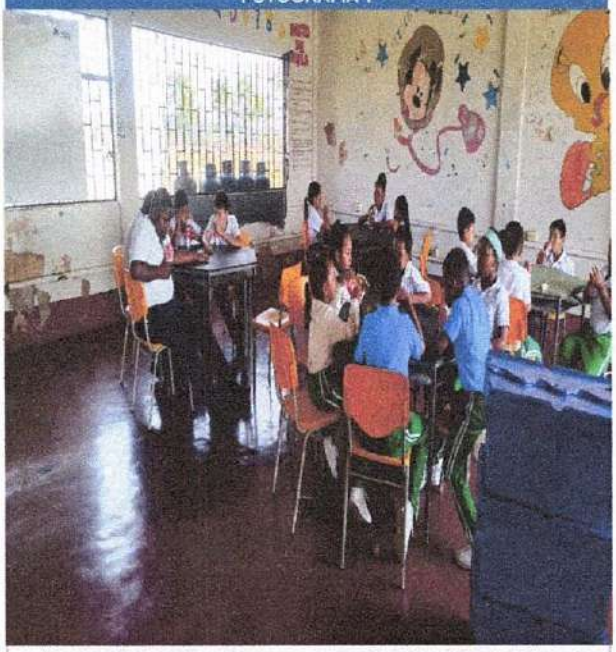
REGISTRO FOTOGRÁFICO CARIMAGUA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 656/2026 - ADRIANA MARIA VERA MONROY

Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: PUERTO TRUJILLO Fecha: 11/05/2026 Periodo: 17 DEABRIL AL 16 DE MAYO DE 2026

FOTOGRAFÍA 1



Descripción F1: BENEFICIARIOS

FOTOGRAFÍA 2



Descripción F2: ÁREA DE ENTREGA Y ALMACENAMIENTO



Descripción F3: ENTREGA A BENEFICIARIOS



Descripción F4: ENTREGA A BENEFICIARIOS



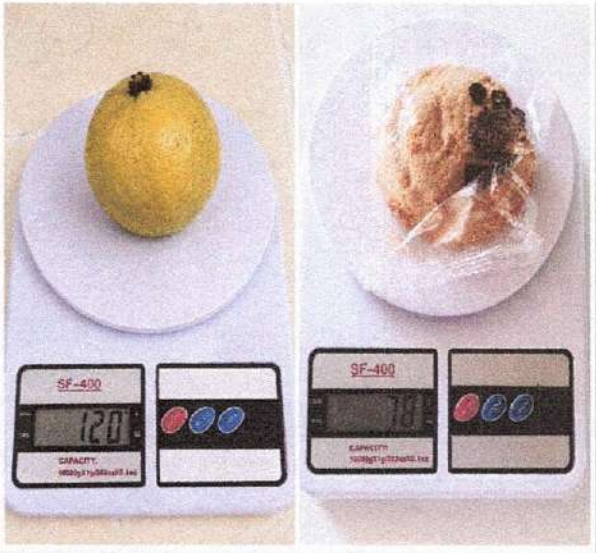
Descripción F5: BENEFICIARIOS AL MOMENTO DEL CONSUMO



Descripción F6: TRANSPORTE INTERVENTORÍA



Descripción F7:ALMACENAMIENTO



Descripción F8: VERIFICACIÓN GRAMAJES

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN+A1:C24A5A1:C28A1:C28A5A1:C28A1:A1:C97

REGISTRO FOTOGRÁFICO CARIMAGUA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 656/2026 - ADRIANA MARIA VERA MONROY

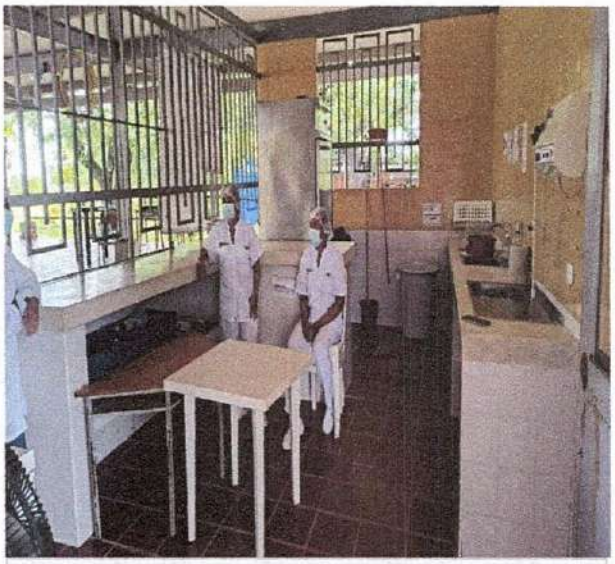
Contrato N°: 0644/2026 | Operador: Productora de Alimentos PA S.A.S.

Sede educativa: SAN MIGUEL Fecha: 13/05/2026 Periodo: 17 DE ABRIL A 16 DE MAYO DE 2026

FOTOGRAFÍA 1	FOTOGRAFÍA 2
	
Descripción F1: VERIFICACIÓN DOTACIÓN OPERARIAS	Descripción F2: ENTREGA A BENEFICIARIOS
	
Descripción F3: VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA	Descripción F4: TRANSPORTE A SEDES



Descripción F5: VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO



Descripción F6: ÁREA DE DESPACHO



Descripción F7: ÁREA DE ALMACENAMIENTO



Descripción F8: BENEFICIARIOS

CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 656/2026

INTERVENTORÍA
PAE 2026

INTERVENTORÍA
PAE 2026

Puerto Gaitán

PRIMERA MESA PÚBLICA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PAE REGULAR PUERTO GAITÀN



MODALIDADES ENTREGADAS

1.- Preparada en sitio: Corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

2.- Caliente transportada: corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria.

3.- Industrializada: corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente.

TOTAL GENERAL DE BENEFICIARIOS ES DE 9.206 ESTUDIANTES

- En primer lugar, la modalidad de **Ración Industrializada (RI)** concentra el mayor volumen de atención con **7.240 titulares**, lo que representa aproximadamente el **78,6% del total general**. Dentro de esta modalidad, la distribución es relativamente equilibrada entre primaria (**3.799**) y secundaria (3.441), lo que indica una cobertura amplia en instituciones donde no se cuenta con condiciones para preparación en sitio. Esto suele asociarse a sedes rurales dispersas o con limitaciones de infraestructura.
- Por otro lado, la **Ración Caliente (preparada en sitio o transportada)** cubre **1.966 titulares**, equivalente a cerca del **21,4% del total**. Aquí se observa una concentración marcada en primaria (1.516), frente a secundaria (450). Esta diferencia es relevante sin embargo obedece a Priorización de primaria por lineamientos operativos.

VISITAS REALIZADAS
PERIODO
17 DE MARZO A 16 DE ABRIL DE 2026

INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD DE ATENCION	N° DE VISITAS REALIZADAS EN EL PERIODO 17 DE MARZO A 16 DE ABRIL
JORGE ELICER GAITAN	SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	RACION PREPARADA EN SITIO RACION INUSTRIALIZADA	4
	SEDE CAMILO TORRES	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA RACION INDUSTRIALIZADA	4
LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA RACION INDUSTRIALIZADA	4
	SEDE LUIS ANTONIO PEREZSANCHEZ	RACION INDUSTRIALIZADA	3
	SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA RACION INDUSTRIALIZADA	4
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE FUNDACIONES	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE HORIZONTES	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE LA PRIMAVERA	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE MURUJUY	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE PRINCIPALLACRISTALINA	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE SANTA BARBARA	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE CARIMAGUA	RACION INDUSTRIALIZADA	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE GENERAL SANTANDER	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE GREGORIO GARAVITO	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE LA SABANA	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE PRINCIPAL SANMIGUEL	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE ALTO TILLAVA	RACION INDUSTRIALIZADA	1
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE PRINCIPAL RUBIALES	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE PUERTO TRIUNFO	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE PUERTO TRUJILLO	RACION INDUSTRIALIZADA	1
	SEDE SANTA HELENA	RACION INDUSTRIALIZADA	1
		BODEGA VILLAVICENCIO	3
		BODEGA PUERTO GAITÁN	1
		PLANTA DE PRUDUCCIÓN	5



INTERVENTORÍA
PAE 2026

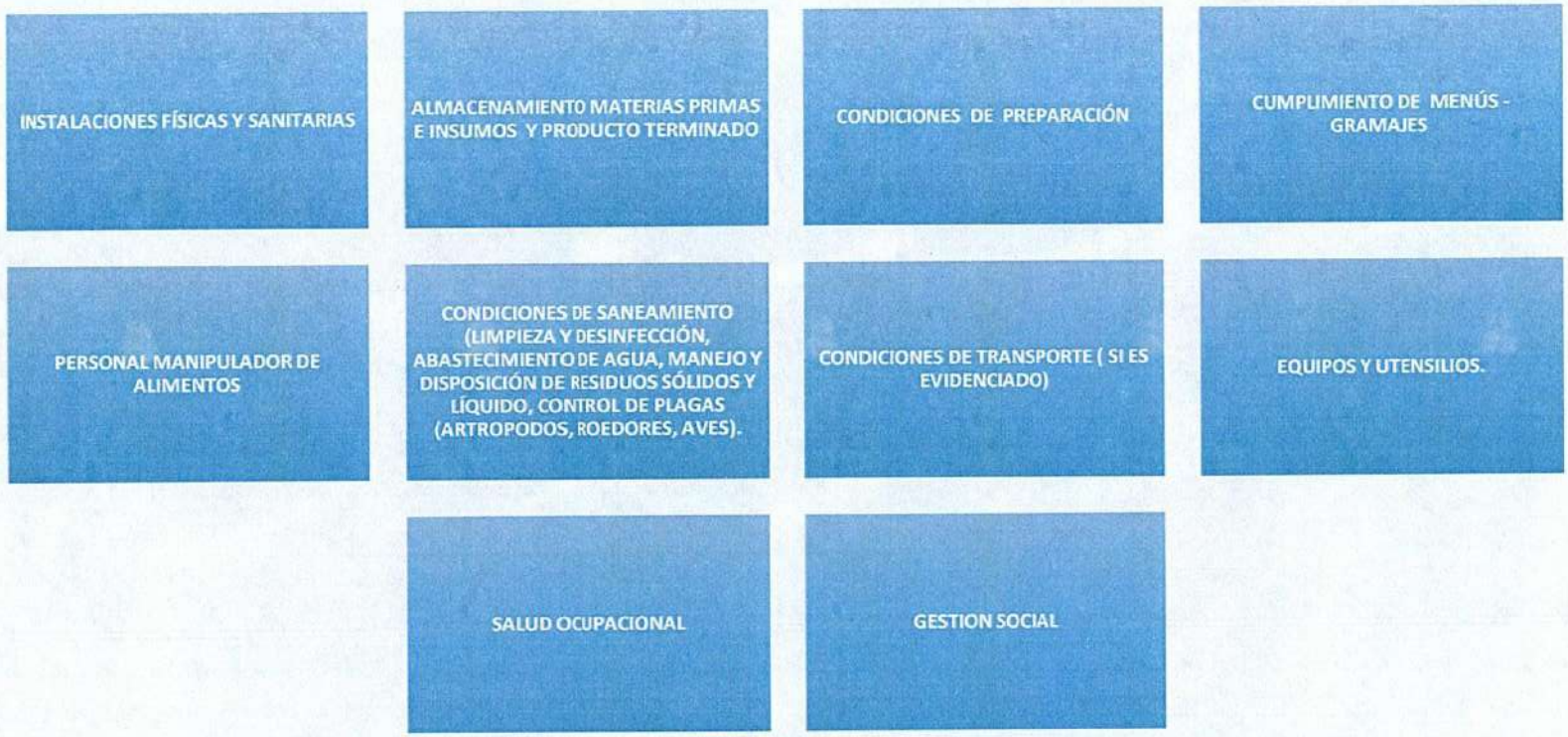

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS
ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO
CONDICIONES DE PREPARACIÓN
CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
CONDICIONES DE SANEAMIENTO (LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ABASTECIMIENTO DE AGUA, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDO, CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES).
CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)
EQUIPOS Y UTENSILIOS.
SALUD OCUPACIONAL
GESTION SOCIAL

Tabla 1. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, de acuerdo con el nivel de actividad física leve, por grados y niveles escolares en Ración Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada

RECOMENDACIONES NIVEL / GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	58,5	40,4	175,5	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1392	62,6	43,3	187,9	800	6,2	1200
Primaria: cuerto y quinto	1694	76,2	52,7	228,7	1100	8,7	1500
Nivel Secundaria	2116	95,2	65,8	285,7	1100	9,5	1500
Nivel Media y Ciclo Complementario	2467	111,0	76,8	333,0	1100	11,8	1500

Tabla 3. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, de acuerdo con el nivel de actividad física leve, por grados y niveles escolares en Ración Industrializada

RECOMENDACIONES NIVEL / GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	39,0	43,3	188,5	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1392	41,8	46,4	201,8	800	6,2	1200
Primaria: cuerto y quinto	1694	50,8	56,5	245,6	1100	8,7	1500
Nivel Secundaria	2116	63,5	70,5	306,8	1100	9,5	1500
Nivel Media y Ciclo Complementario	2467	74,0	82,2	357,7	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

SEGUIMIENTO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA - CCT



VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES Y CUMPLIMIENTO DE PROGRAMA DE SANEAMIENTO EN BODEGA CCT







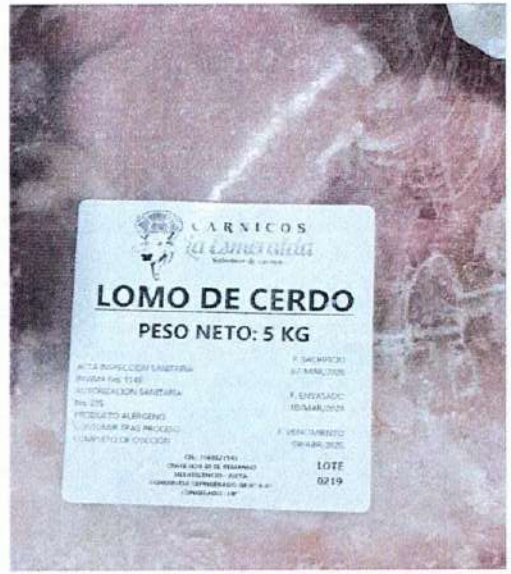


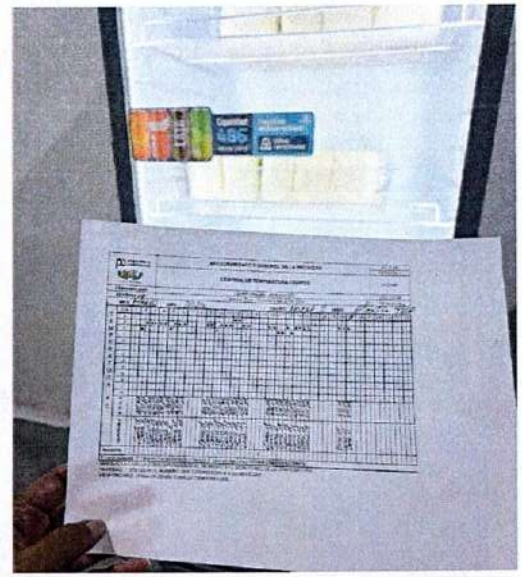



Arveja
Verde
La Nieve
Fideos
Zafiro
ACEITE 100% GIRASOL
RIOMART
DEL LLANO
Frijol
Bola Roja
RIOPAILA
AZÚCAR SUPREMA
1kg
PESO NETO
200 Porciones
AZÚCAR 100% DECAÑA
RIOPAILA CASTILLA
MATERIA
PRIMA

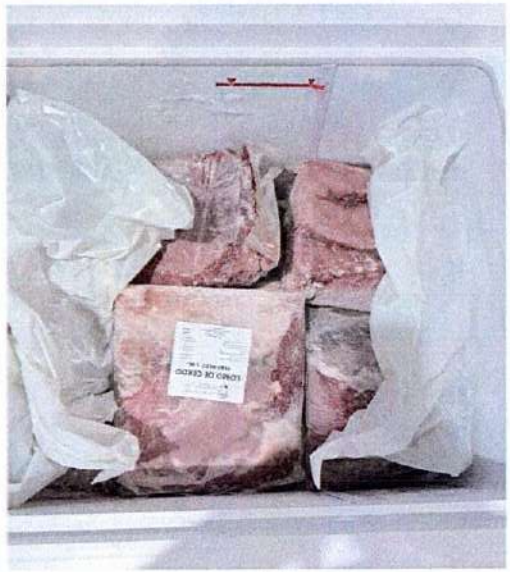

GOULASH DE RES
PESO NETO 2 KG

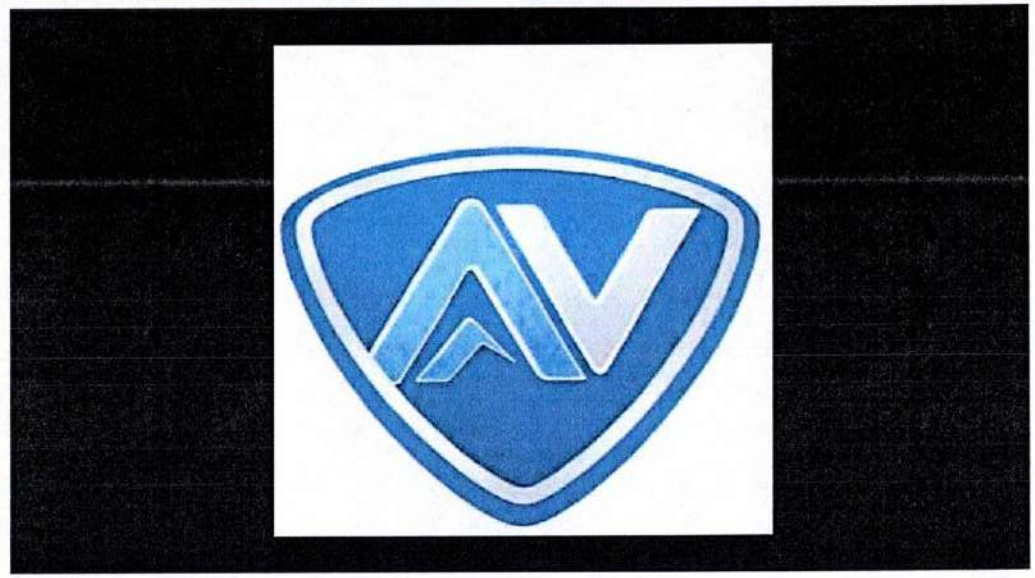

CARNE MAGRA
PESO NETO: 0.8KG


LOMO DE CERDO
PESO NETO: 5 KG
LOTE
0219















- PREPARACIÓN Y ENSAMBLE

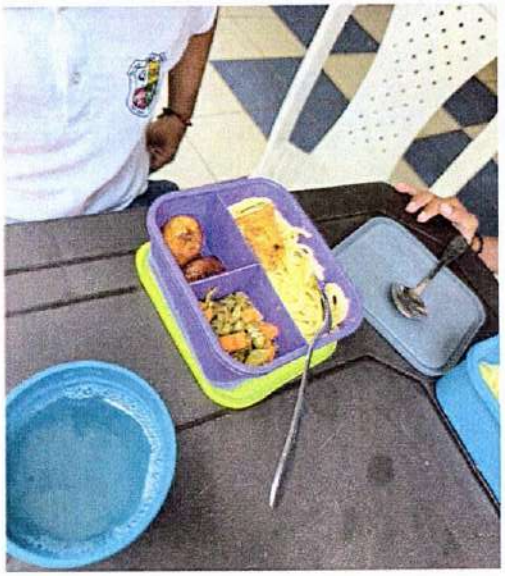


TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN A SEDES


ENTREGA SERVIDA - CCT








ENTREGA PORTACOMIDA- CCT









VERIFICACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS









SERVICIO
PREPARADA EN SITIO




RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VERIFICACIÓN BODEGA
VILLAVICENCIO


GALLETA CASERA




GALLETA CASERA


GALLETA CASERA

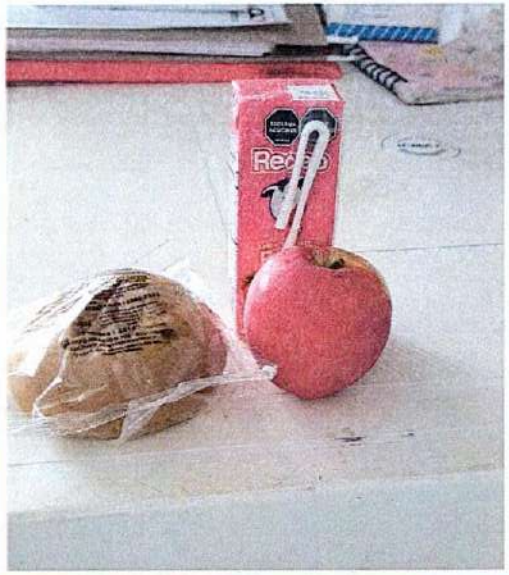

LOTE 1003 86
Fragola


GALLETA CASERA


GALLETA CASERA


GALLETA SABOR A
FRESA



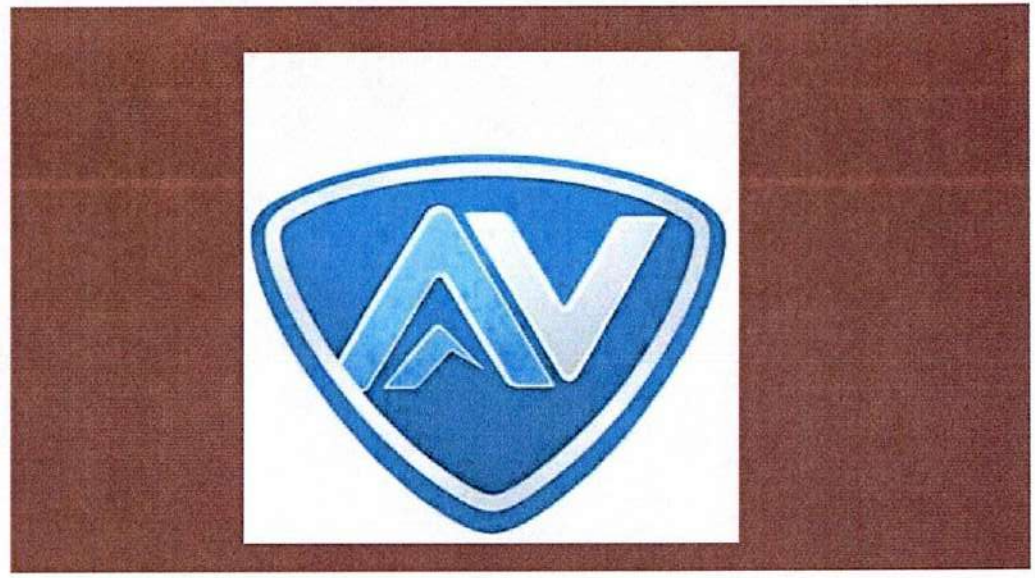



Cel. 310 217 9384




PUERTO GAITAN
META
PUERTO GAITAN
PUERTO GAITAN
SANTA BARBARA
173
PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA
0644
12 02 26
1
Canales de atención al ciudadano

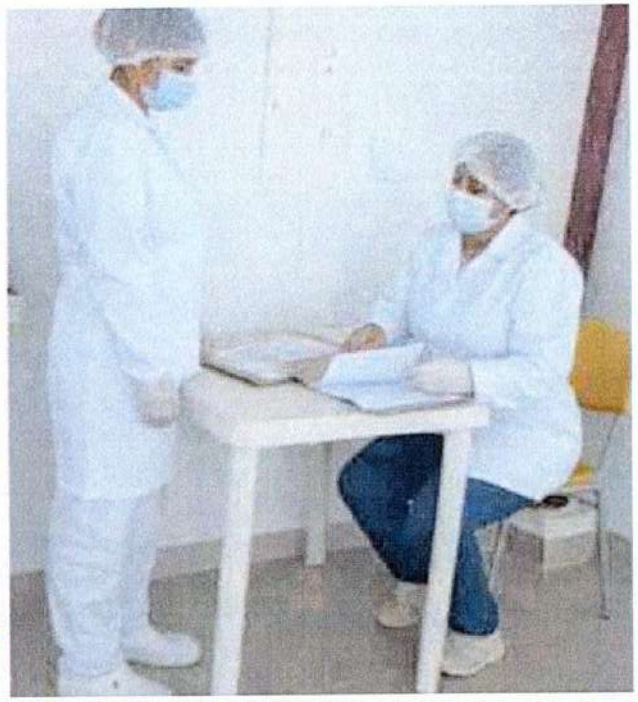




SF-400
TARA
GRAM
GALLETA MANI











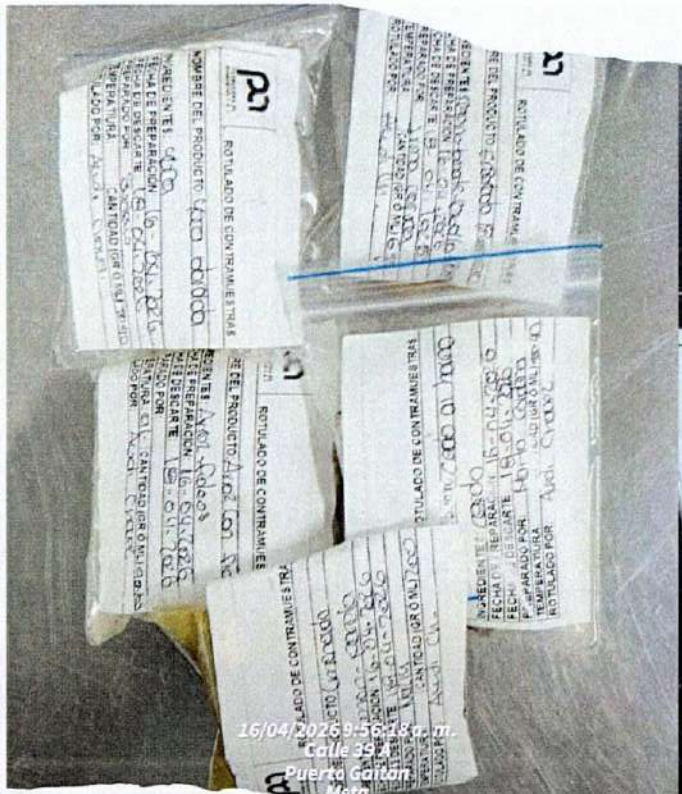
PLAN DE
SANEAMIENTO
BASICO

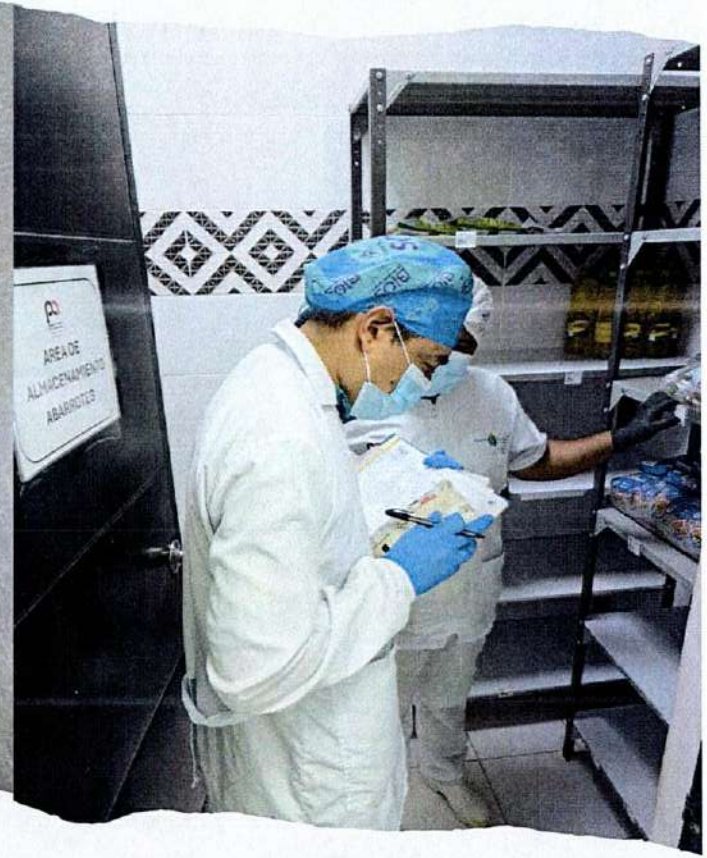
DOCUMENTACION




27mm f/1.6 1/30s ISO854







TIPO DE MUESTRA	CANTIDAD
PROTEINA (CARNE DE CERDO)	5
ARROZ CON FIDEOS	5
LECHE SABORIZADA	5
FRUTA (NARANJA)	5
PANIFICADO	5
SUPERFICIE	1
MANIPULADORA	1
AMBIENTE	1
AGUA	1
TOTAL	29

TOMA DE LABORATORIOS DE INOCUIDAD

SE RESALTA EL CUMPLIMIENTO EN:

- Dotación de personal.
- Horario de servido.
- Calidad de la materia prima.
- Dotación y uso de equipos modernos en la preparación de los alimentos en la planta de producción.
- Canales de comunicación efectivos tanto para beneficiarios como para la entidad y la interventoría.

INTERVENTORÍA PAE REGULAR
PUERTO GAITÁN

3102179384

Adriana.interventora
@gmail.com

Puerto Gaitán META
Páraiso Natural



Impacto
Beneficios del PAE:

- Permanencia y disminuye la deserción escolar.
- Prevención malnutrición.
- Baja brechas sociales.
- Seguridad alimentaria vulnerable.

PAE en Puerto Gaitán supera normas nacionales con mejora continua

Puerto Gaitán META
Páraiso Natural



ANEXO N° 4

RESULTADOS DE LABORATORIO

adriana.interventora@gmail.com
Tel: 3102179384
Sede administrativa: Mz A casa 11 barrio villa flor
Puerto Gaitán - Meta

CONTRATO No. 010 DE 2026

DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LABORATORIO PARA EL CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD – PAE

EN DESARROLLO DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 656 DE 2026

Villavicencio, diecisiete (17) de marzo de dos mil veintiséis (2026).

ENTRE:

ADRIANA MARÍA VERA MONROY, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.073.664 de Bogotá D.C., domiciliada en Villavicencio (Meta), quien actúa en calidad de Interventora del Contrato de Interventoría No. 656 de 2026, suscrito con la Alcaldía del Municipio de Puerto Gaitán – Meta, y quien para los efectos del presente contrato se denominará EL CONTRATANTE; y BIOS ANÁLISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS S.A.S., identificada con NIT 901.833.021-8, con domicilio en la Calle 33 B N° 36-37, Barrio Barzal, Villavicencio (Meta), representada legalmente por JAIBER YOBANY PRADA RUIZ, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.819.180, domiciliado en Villavicencio (Meta), quien para efectos del presente contrato se denominará EL CONTRATISTA.

CONSIDERACIONES

Que EL CONTRATANTE resultó adjudicataria del Concurso de Méritos Abierto No. CM-SE-001-2026, cuyo objeto es "Interventoría técnica, jurídica, administrativa y financiera al contrato de suministro cuyo objeto es el suministro del complemento alimentario en las modalidades de ración industrializada, comida caliente transportada y preparada en sitio, dentro de la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) a estudiantes de las sedes educativas urbanas y rurales del Municipio de Puerto Gaitán – Meta", y en desarrollo de dicha adjudicación suscribió con la Alcaldía de Puerto Gaitán – Meta el Contrato de Interventoría No. 656 de 2026, actualmente en ejecución.

Que, conforme al requisito habilitante del componente "Laboratorio control de calidad e inocuidad" (numeral 3.9.5) del pliego de condiciones definitivo, y para el adecuado desarrollo del Contrato de Interventoría No. 656 de 2026, se requiere la vinculación contractual de un laboratorio que realice los análisis fisicoquímicos, microbiológicos y bromatológicos de aguas y alimentos exigidos, con disponibilidad para la toma de muestras en el municipio de Puerto Gaitán, conforme al plan de muestreo aprobado.

Que EL CONTRATISTA cuenta con la capacidad técnica, administrativa y operativa para prestar los servicios de análisis requeridos, así como con las certificaciones y habilitaciones vigentes para tal fin, según consta en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de Villavicencio y demás documentos habilitantes.

En virtud de lo anterior, las partes acuerdan celebrar el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO

EL CONTRATISTA se obliga a prestar a EL CONTRATANTE los servicios de laboratorio consistentes en la toma, recepción, preservación (cuando aplique), análisis y emisión de resultados de laboratorio para el control de calidad e inocuidad de aguas y alimentos asociados al Programa de Alimentación Escolar (PAE), en las modalidades: (i) Complemento Alimentario – Ración Industrializada; (ii) Comida

Caliente Transportada; y (iii) Preparada en Sitio, según aplique, en desarrollo de las actividades de interventoría del Contrato No. 656 de 2026, de conformidad con el pliego de condiciones definitivo del proceso CM-SE-001-2026 y la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.

PARÁGRAFO (ALCANCE).

Las cantidades, periodicidad, puntos de muestreo, matrices, parámetros y metodologías se ajustarán al plan de muestreo aprobado y a lo establecido en el pliego de condiciones definitivo del proceso CM-SE-001-2026 y en el Contrato de Interventoría No. 656 de 2026.

CLÁUSULA SEGUNDA. ACTIVIDADES ESPECÍFICAS

EL CONTRATISTA realizará, como mínimo, las siguientes actividades:

- Planificar y ejecutar la toma de muestras, cuando aplique, o recibir muestras tomadas por tercero autorizado, conforme a protocolo y cadena de custodia.
- Realizar análisis microbiológicos, fisicoquímicos y/o bromatológicos según los parámetros exigidos en el pliego y la normativa aplicable.
- Emitir informes de resultados en formato trazable, con identificación de muestra, fecha/hora, método, resultado y criterio de aceptación.
- Reportar de manera inmediata los resultados críticos o las no conformidades que impliquen riesgo sanitario.
- Permitir auditorías técnicas documentales por parte de EL CONTRATANTE sobre la trazabilidad del proceso analítico.

CLÁUSULA TERCERA. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor total del presente contrato es de VEINTICINCO MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN PESOS M/CTE ($25.825.261,00), correspondiente a la prestación del servicio de análisis microbiológicos y fisicoquímicos para el control de calidad e inocuidad de las muestras de alimentos recolectadas en los establecimientos educativos beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio de Puerto Gaitán, en desarrollo de las actividades de interventoría del Contrato No. 656 de 2026, durante los tres (3) períodos de ejecución comprendidos entre el 17 de marzo y el 16 de junio de 2026, conforme al plan de muestreo aprobado.

La forma de pago será ANTICIPADA, por el cien por ciento (100%) del valor total del contrato, es decir, la suma de $25.825.261,00, la cual será cancelada por EL CONTRATANTE a favor de EL CONTRATISTA contra la presentación de la respectiva cuenta de cobro o factura, como condición para el inicio de la prestación del servicio.

PARÁGRAFO PRIMERO.

El pago anticipado se destinará exclusivamente a la ejecución del objeto contractual, quedando EL CONTRATISTA obligado a acreditar la correcta ejecución del servicio mediante la entrega oportuna de los informes de resultados de laboratorio correspondientes a cada uno de los períodos de muestreo.

PARÁGRAFO SEGUNDO.

En caso de terminación anticipada del contrato por causas imputables a EL CONTRATISTA, este deberá reintegrar a EL CONTRATANTE la proporción del valor anticipado correspondiente a los servicios no ejecutados, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la terminación.

PARÁGRAFO TERCERO.

Los valores unitarios por tipo de ensayo y el detalle de las muestras y parámetros objeto del presente contrato constan en la propuesta económica y en la respectiva cuenta de cobro presentada por EL CONTRATISTA, las cuales hacen parte integral del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara que:

- Conoce y acepta los términos del presente contrato, las especificaciones técnicas del pliego aplicable y las condiciones del Contrato de Interventoría No. 656 de 2026.
- Cuenta con personal idóneo, equipos, infraestructura y procedimientos para la ejecución del objeto contractual.
- Se encuentra facultado legalmente para suscribir el presente contrato y no se halla incurso en inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses.
- Se encuentra a paz y salvo con sus obligaciones laborales y de seguridad social integral y asumirá a su cargo los aportes y obligaciones derivadas.
- Los recursos con los cuales opera no provienen de actividades ilícitas y se compromete a cumplir con las obligaciones de integridad y transparencia.

CLÁUSULA QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de tres (3) meses, comprendido entre el diecisiete (17) de marzo y el dieciséis (16) de junio de dos mil veintiséis (2026), término durante el cual EL CONTRATISTA prestará los servicios objeto del presente contrato en los tres (3) períodos de ejecución: del 17 de marzo al 16 de abril, del 17 de abril al 16 de mayo, y del 17 de mayo al 16 de junio de 2026. Las partes podrán prorrogar el presente contrato mediante otrosí en caso de que el Contrato de Interventoría No. 656 de 2026 sea objeto de prórroga o ampliación, manteniendo o ajustando por escrito las condiciones técnicas y económicas aquí pactadas.

CLÁUSULA SEXTA. DERECHOS DEL CONTRATISTA

- Recibir la remuneración pactada conforme a la Cláusula Tercera.
- Recibir de manera oportuna el cronograma y/o las órdenes de servicio de toma de muestras.
- Contar con acceso a la información mínima necesaria para ejecutar el objeto y con la disponibilidad de las muestras en los puntos definidos.

CLÁUSULA SÉPTIMA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Prestar el servicio con oportunidad, eficiencia, calidad y sujeción a metodologías validadas.
- Cumplir el protocolo de muestreo y cadena de custodia; conservar los soportes y registros.
- Entregar los informes de resultados dentro del plazo pactado y mantener la trazabilidad de la información.
- Garantizar la confidencialidad y reserva de la información conforme a la Cláusula Décima.
- Mantener vigentes las habilitaciones, permisos, certificaciones y requisitos que resulten exigibles.
- Asumir la responsabilidad por los daños atribuibles a su personal o subcontratistas en desarrollo del contrato.
- Atender los requerimientos técnicos de aclaración, repetición o ampliación de resultados cuando proceda, dejando la respectiva trazabilidad.

CLÁUSULA OCTAVA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Entregar oportunamente la información requerida para la ejecución del objeto contractual (puntos de muestreo, matrices, parámetros, cronograma).
- Autorizar por escrito cualquier análisis adicional no contemplado inicialmente.
- Pagar los servicios conforme a la Cláusula Tercera.
- Designar un supervisor o interlocutor técnico para el seguimiento y la recepción de resultados.

CLÁUSULA NOVENA. RESPONSABILIDAD

EL CONTRATISTA será responsable por el cumplimiento del objeto contractual y por los daños que ocasionen sus empleados, colaboradores o subcontratistas en la ejecución del contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra por daños indirectos, imprevisibles o fortuitos derivados de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con la ley.

CLÁUSULA DÉCIMA. CONFIDENCIALIDAD

Para efectos de la presente cláusula, se entenderá por Información Confidencial toda aquella transmitida, conocida o utilizada por cualquiera de las partes con ocasión de la ejecución del contrato, incluyendo, entre otros, metodologías, fórmulas, modelos, registros, bases de datos y resultados. Las partes se obligan a no revelar, divulgar, exhibir o usar dicha información para fines distintos al objeto contractual, salvo autorización previa y escrita de la otra parte o requerimiento de autoridad competente.

PARÁGRAFO PRIMERO.

La obligación de reserva se mantiene durante la ejecución y con posterioridad a la terminación del contrato, hasta tanto las partes acuerden lo contrario por escrito.

PARÁGRAFO SEGUNDO.

En caso de requerimiento de autoridad, la parte requerida informará a la otra tan pronto como tenga conocimiento, para que se adopten las medidas de protección de la información.

CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES (HABEAS DATA)

EL CONTRATISTA autoriza a EL CONTRATANTE para recolectar, almacenar, usar, circular y suprimir datos personales necesarios para la ejecución del contrato, la verificación del cumplimiento contractual y fines estadísticos, de conformidad con la Ley 1581 de 2012 y normas concordantes. EL CONTRATISTA se obliga a obtener y conservar las autorizaciones necesarias de su personal y/o terceros, cuando aplique.

CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA. CLÁUSULA DE INTEGRIDAD Y ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento que no ha ofrecido ni ofrecerá dádivas, comisiones o beneficios indebidos con ocasión del presente contrato. El incumplimiento de esta cláusula dará lugar a la terminación unilateral del contrato por parte de EL CONTRATANTE, sin perjuicio de las acciones legales a que haya lugar.

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA. APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

EL CONTRATISTA acreditará el pago de los aportes a seguridad social integral y, cuando aplique, aportes parafiscales, conforme a la normatividad vigente. EL CONTRATANTE podrá exigir las certificaciones suscritas por revisor fiscal o representante legal, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL

El presente contrato no genera relación laboral alguna entre EL CONTRATANTE y EL CONTRATISTA, ni con el personal que este vincule. EL CONTRATISTA asumirá todas las obligaciones laborales y prestacionales a su cargo.

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA. SUPERVISIÓN

EL CONTRATANTE designará un supervisor o interlocutor para verificar el adecuado desarrollo del contrato. El supervisor podrá requerir ajustes o modificaciones que no impliquen alteración sustancial del objeto, dejando constancia por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA. RÉGIMEN TRIBUTARIO E IMPUESTOS

A EL CONTRATISTA se le aplicarán las normas tributarias vigentes al momento del pago. EL CONTRATISTA asumirá los impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar, salvo disposición legal en contrario.

CLÁUSULA DÉCIMO SÉPTIMA. CESIÓN

EL CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato sin autorización previa y expresa por escrito de EL CONTRATANTE, cumpliendo las formalidades aplicables.

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA. INDEMNIDAD

EL CONTRATISTA mantendrá indemne a EL CONTRATANTE de las reclamaciones de terceros derivadas de actuaciones u omisiones atribuibles al CONTRATISTA, su personal o subcontratistas, en relación con la ejecución del contrato.

CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA. CLÁUSULA PENAL

En caso de mora o incumplimiento parcial o total de las obligaciones de EL CONTRATISTA, las partes pactan una cláusula penal equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, sin perjuicio de la indemnización de perjuicios adicionales cuando haya lugar y de lo dispuesto en el Parágrafo Segundo de la Cláusula Tercera sobre la devolución del valor anticipado no ejecutado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA. CAUSALES DE TERMINACIÓN

El contrato terminará por: (a) mutuo acuerdo; (b) cumplimiento del objeto; (c) incumplimiento de las obligaciones; (d) vencimiento del plazo; (e) fuerza mayor prolongada; y (f) las demás causales establecidas por la ley.

CLÁUSULA VIGÉSIMO PRIMERA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias se someterán inicialmente a arreglo directo dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación escrita de la diferencia. De no lograrse acuerdo, las partes acudirán a la jurisdicción competente de conformidad con la ley aplicable.

CLÁUSULA VIGÉSIMO SEGUNDA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN

El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes. Su ejecución inicia en la fecha señalada en la Cláusula Quinta, previa acreditación por parte de EL CONTRATISTA de las habilitaciones

vigentes, protocolos, programa metrológico y demás documentos exigidos en el pliego de condiciones y en el Contrato de Interventoría No. 656 de 2026.

FIRMAS

Para constancia se firma en Villavicencio, a los diecisiete (17) días del mes de marzo de 2026.

EL CONTRATANTE	**EL CONTRATISTA**
ADRIANA MARÍA VERA MONROY	**JAIBER YOBANY PRADA RUIZ**
C.C. 52.073.664 de Bogotá D.C.	C.C. 1.121.819.180
Interventora Contrato No. 656 de 2026	Representante Legal
	BIOS ANÁLISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS S.A.S.
	NIT 901.833.021-8

BIOS ANÁLISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS	BIOS ANÁLISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS S.A.S	
	NIT:	901.833.021-8
	DIRECCIÓN:	CALLE 33 B 36 - 37 BARZAL
	TELEÉFONOS:	3112413601 - 3202501599
	CORREO:	gerenciacomercial@biosaguasyalimentos.com

CIUDAD:	VILLAVICENCIO, META
FECHA:	martes 17 de marzo de 2026

CUENTA DE COBRO	638

CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL:	ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT:	NIT 52.073.664
DIRECCIÓN	Puerto Gaitan, Meta
CONTACTO:	3102179384

DEBE A: BIOS ANÁLISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS
NIT. 901833021-8

POR CONCEPTO DE: servicios que se prestarán en desarrollo del Contrato No. 656 de 2026

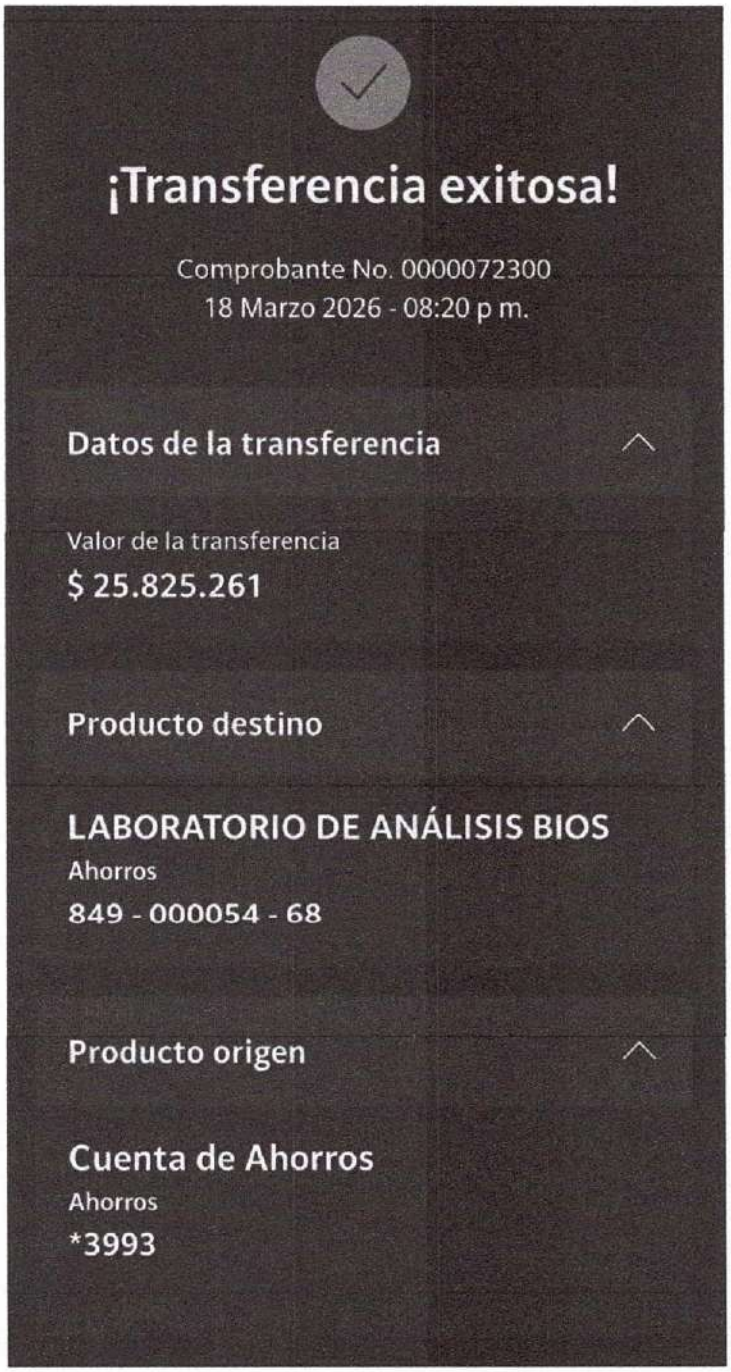
Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Total
1	Prestación del servicio de análisis microbiológicos y fisicoquímicos para el control de calidad e inocuidad de las muestras de alimentos recolectadas en los establecimientos educativos beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), ubicados en las zonas urbana y rural del municipio de Puerto Gaitán, en desarrollo de las actividades de interventoría del Contrato No. 656 de 2026. Durante la ejecución del contrato, comprendida entre el 17 de marzo y el 16 de junio de 2026, se realizará la toma de un total de veintiuna (21) muestras en cada uno de los períodos de ejecución: del 17 de marzo al 16 de abril, del 17 de abril al 16 de mayo y del 17 de mayo al 16 de junio de 2026, de conformidad con el plan de muestreo aprobado.	1	$ 25,825,261	**$ 25,825,261.00**

SUBTOTAL:	$	**25,825,261.00**
ABONO:	$	-
SALDO PENDIENTE:	$	0.00
TOTAL A PAGAR:	$	**25,825,261.00**

OBSERVACIÓN: Agradecemos realizar el pago del valor anticipado pactado anteriormente, correspondiente a los servicios que serán prestados, conforme a las condiciones contractuales acordadas.

INFORMACIÓN DE PAGO	
BANCO:	Bancolombia S.A
TIPO DE CUENTA:	Cuenta de Ahorro
NÚMERO DE CUENTA	849-000054-68
TITUTAR:	BIO ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS SAS

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA
LABORATORIO BIOS



ADRIANA MARIA VERA MONROY
NIT: 52073664-2

LABORATORIOS DEL 17 DE MARZO AL 16 DE ABRIL

Adriana.interventora@gmail.com
Tel. 3102179384
Sede Administrativa: Mz A casa 11 Barrio Villa Flor
Puerto Gaitan - Meta

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	14899-26	FECHA DE REPORTE	2026-04-24

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
CLIENTE	VERA MONROY ADRIANA MARIA	LUGAR TOMA DE MUESTRAS	C.E HORIOZONTES SEDE PRINCIPAL CRISTALINAS
ID CLIENTE (NIT, CC)	52073664-2	FECHA TOMA DE MUESTRAS	2026-04-16
DIRECCIÓN	Carrera 59 44-100 CA 16 Barrio Tejares del norte	HORA TOMA DE MUESTRAS	12:00:00
CIUDAD	Villavicencio - Meta	FECHA RECIBO DE MUESTRAS	2026-04-16
CONTACTO	Adriana Vera Monroy	HORA RECIBO DE MUESTRAS	18:40:00
CARGO	Representante Legal	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
TEL/CEL	3102179384	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO	N.A.
CORREO ELECTRÓNICO	adriana.interventora@gmail.com	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS CLIENTE	S. Becerra

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	82134	82135	82136	82137	82138
MUESTRA	Galleta casera	LOTE	470				
INGREDIENTES	N.E	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de empaque original sellado				
TEMPETATURA °C	26	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	Vitopan				
CANTIDAD	5x 3x70g c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	N.A				
FECHA DE PRODUCCIÓN	N.E	FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16				
FECHA DE LLEGADA	N.E	FECHA DE RESULTADOS	2026-04-19				
FECHA DE VENCIMIENTO	2026-05-26	OBSERVACIONES	N.A				

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				82134	82135	82136	82137	82138			m	M	
Recuento de mohos	UFC/g o ml	±9	Recuento en placa lámina rehidratable ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	2	100 ufc/g	200 ufc/g	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa lámina rehidratable ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	0	<10 ufc/g	---	CUMPLE

Normatividad aplicable: Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 8.2 Productos de panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales	**Concepto general**	**CUMPLE**

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Materia prima	CÓDIGO INTERNO	82139	82140	82141	82142	82143
MUESTRA	Naranja	LOTE	N.E				
INGREDIENTES	N.A	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de canastillas				
TEMPETATURA °C	26	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	N.E				
CANTIDAD	5x200g c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	N.A				
FECHA DE PRODUCCIÓN	N.E	FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16				
FECHA DE LLEGADA	N.E	FECHA DE RESULTADOS	2026-04-18				
FECHA DE VENCIMIENTO	N.E	OBSERVACIONES	N.A				

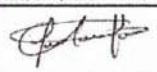
RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				82139	82140	82141	82142	82143			m	M	
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa lámina rehidratable ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	1	10 ufc/g	100 ufc/g	CUMPLE
Deteccion de *Salmonella* spp	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de detección molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE
Detección de *Listeria monocytogenes*	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de detección molecular ISO 11290-1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 5.10 frutas y hortalizas (se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, bulbos o rizomas, legumbres o leguminosas y aloe vera), algas marinas, semillas; frescas, peladas y/o cortadas.	**Concepto general**	**CUMPLE**

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	14899-26	FECHA DE REPORTE	2026-04-24

Notas aclaratorias:
1. Resultados validos unicamente para la muestra analizada
2. Se prohibe la reproducción parcial o total del presente reporte sin previa autorización de Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS
3. Información suministrada por el cliente. Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS no se hace responsable por la información suministrada por el cliente
4. Las solicitudes de repetición o verificación de resultados emitidos se debe realizar en un plazo no mayor a 2 dias calendario, si Bios Análisis de Aguas y Alimentos evalua positivamente la pertinencia de la repetición de los análisis, dicho proceso debe realizarse con la contramuestra que el laboratorio mantenga bajo su custodia. Si las condiciones de la contramuestra no son óptimas para el análisis, no se efectuará la repetición, para este caso el laboratorio hará la verificación, teniendo en cuenta la trazabilidad de los registros de aseguramiento de la calidad y demás documentos que lo soporten.
5. N.A: no aplica
6. N.E: no especificado
7. P/A: presencia - ausencia
8. Valor c: Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
9. Valor n: Número de unidades que componen la muestra a analizar.
10. Valor m: Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
11. Valor M: Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
12. Nivel de calidad inaceptable donde la concentración de microrganismos es superior al valor M (que no debe superarse en ninguna unidad de muestra).
13. Nivel de buena calidad en la que la concentración no debe superar el valor m.
14. Nivel aceptable de calidad cuando se presenta una concentración superior a m pero inferior a M, donde el número máximo aceptable se designa con el valor c.
15. Método no acreditado (*)
16. Parámetro subcontratado (**)
17. UPC: unidades de platino cobalto; µS/cm: microsiemens/cm; UNT: unidades nefelométricas de turbiedad; mg/L: miligramos por litro
18. Teniendo en cuenta el reporte del resultado según la técnica empleada por el laboratorio, la expresión <1ufc/100ml es equivalente a 0ufc/100ml.



Autoriza Emisión del Reporte: Director Técnico. Lexon Guevara León

FIN DEL REPORTE

BIOS ANÁLISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS SAS
CALLE 33 B N° 36 - 37 UN 102
6607400- 3202511640 - 3112388596
VILLAVICENCIO - META

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	14897-26	FECHA DE REPORTE	2026-04-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
CLIENTE	VERA MONROY ADRIANA MARIA	LUGAR TOMA DE MUESTRAS	PLANTA DE PRODUCCIÓN
ID CLIENTE (NIT, CC)	52073664-2	FECHA TOMA DE MUESTRAS	2026-04-16
DIRECCIÓN	Carrera 59 44-100 CA 16 Barrio Tejares del norte	HORA TOMA DE MUESTRAS	8:34:00
CIUDAD	Villavicencio - Meta	FECHA RECIBO DE MUESTRAS	2026-04-16
CONTACTO	Adriana Vera Monroy	HORA RECIBO DE MUESTRAS	17:40:00
CARGO	Representante Legal	TEMPERATURA DE RECIBO °C	2,6
TEL/CEL	3202179384	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO	N.A.
CORREO ELECTRÓNICO	adriana.interventora@gmail.com	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS CLIENTE	S. Becerra

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
TIPO DE MUESTRA	Ambiente	CÓDIGO INTERNO	82119
ÁREA DE TOMA	Área de servido	FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16
TIEMPO DE EXPOSICIÓN	20 minutos	FECHA DE RESULTADOS	2026-04-21
DESINFECTANTE USADO	Amonio Cuaternario	OBSERVACIONES	N.A.

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
ANÁLISIS	UNIDAD	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS 82119	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
Recuento de aerobios mesófilos	UFC	Sedimentación en placa	10	50 UFC máximo	CUMPLE
Recuento de mohos y levaduras	UFC	Sedimentación en placa	3	50 UFC máximo	CUMPLE

Normatividad aplicable: Límites internos sugeridos	Concepto general	CUMPLE

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Frota de superficie				CÓDIGO INTERNO	82121	
MUESTRA	Tabla para ensaladas				FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16	
ESTADO	L&D	x	EN PROCESO		FECHA DE RESULTADOS	2026-04-17	
DESINFECTANTE USADO	Amonio cuaternario				OBSERVACIONES	Acrílico	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
ANÁLISIS	UNIDAD	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS 82121	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
Recuento de coliformes	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE

Normatividad aplicable: Límites internos sugeridos	Concepto general	CUMPLE

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Frota de manos				CÓDIGO INTERNO	82120	
MUESTRA	Yarly Gutiérrez				FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16	
ESTADO	L&D	x	EN PROCESO		FECHA DE RESULTADOS	2026-04-17	
ACTIVIDAD O PROCESO	Preparación limonada				OBSERVACIONES	desinfectante usado, Jabón líquido	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
ANÁLISIS	UNIDAD	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS 82120	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
Recuento de coliformes	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE

Normatividad aplicable: Límites internos sugeridos	Concepto general	CUMPLE

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	14897-26	FECHA DE REPORTE	2026-04-21

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	82124	82125	82126	82127	82128
MUESTRA	Carne de cerdo al horno	LOTE	0224				
INGREDIENTES	Sal, ajo, pimentón, cebolla larga, cebolla cabezona	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de bandeja en horno				
TEMPETATURA °C	71,2	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	Carnicos la esmeralda				
CANTIDAD	5x700g c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	Marta Cadena				
FECHA DE PRODUCCIÓN	2026-04-16	FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16				
FECHA DE LLEGADA.	2026-04-16	FECHA DE RESULTADOS	2026-04-18				
FECHA DE VENCIMIENTO	2026-04-16	OBSERVACIONES	PV de materia prima carne de cerdo: 21 abr-2026				

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				82124	82125	82126	82127	82128			m	M	
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa Petrifilm ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	0	<10 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Staphylococcus* coagulsa positiva	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Petrifilm ISO 6888-1,2 : 2021	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Bacillus cereus*	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Compass Bacillus cereus ISO 7932 : 2004	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Detección de *Salmonella* spp	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de deteccion molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE
Detección de *Listeria monocytogenes*	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de deteccion molecular ISO 11290-1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolucion 1407/2022. 14.1 comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	**Concepto general**	**CUMPLE**

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
TIPO DE MUESTRA	Materia prima	CÓDIGO INTERNO	82122
MUESTRA	Agua potable	LOTE	N.A
TEMPETATURA °C	28,6	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de grifo
CANTIDAD	300ml	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	N.A
FECHA DE PRODUCCIÓN	N.A	FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16
FECHA DE LLEGADA.	N.A	FECHA DE RESULTADOS	2026-04-17
FECHA DE VENCIMIENTO	N.A	OBSERVACIONES	N.A

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
				82122		
Recuento de coliformes**	UFC/100 ml	N.A	Filtracion por membrana ISO 9308-1:2014	<1	0 ufc/100 ml	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli***	UFC/100 ml	N.A	Filtracion por membrana ISO 9308-1:2014	<1	0 ufc/100 ml	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolucion 2115/2007. Artículo 11. cuadro N°5 caracteristicas microbiologicas del agua para consumo humano.	**Concepto general**	**CUMPLE**

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	14897-26	FECHA DE REPORTE	2026-04-21

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
TIPO DE MUESTRA	Materia prima	CÓDIGO INTERNO	82123
MUESTRA	Agua potable	LOTE	N.A
TEMPETATURA °C	28,6	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de grifo
CANTIDAD	2 L	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	N.A
FECHA DE PRODUCCIÓN	N.A	FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16
FECHA DE LLEGADA	N.A	FECHA DE RESULTADOS	2026-04-20
FECHA DE VENCIMIENTO	N.A	OBSERVACIONES	N.A

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS 82123	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
pH**	unidades	N.E	Electrometría ISO 10523:2008	6,13	6,5 - 9,0	NO CUMPLE
Temperatura**	°C	N.E	Termometría Standard Methotds 2550 B 24TH EDITION:2023	23,14	N.A	N.A
Conductividad**	µS/cm	N.E	Electrometría Standard Methotds 2510 B 23rd EDITION: 2017	35	1000 µS/cm máximo	CUMPLE
Color aparente**	UPC	N.E	Comparación visual Standard Methotds 2120 B 23RD EDITION:2017	0	15 UPC máximo	CUMPLE
Turbiedad**	UNT	N.E	Fotometría Standard Methotds 2130 B 23rd EDITION:2017	0,65	2 UNT máximo	CUMPLE
Cloro libre residual**	mg/L	N.E	Test Merck	1,19	0,3 - 2 mg/L	CUMPLE
Alcalinidad total**	mg/L $CaCO_3$	N.E	Volumetría Standard Methotds 2320 B 23rd EDITION:2017	1	200 mg/L máximo	CUMPLE
Calcio**	mg/L Ca	N.E	Volumetría SM 3500-Ca B, Ed 24th 2023	1,44	60 mg/L Ca Máximo	CUMPLE
Dureza total**	mg/L $CaCO_3$	N.E	Volumetría Standard Methotds 2340 C 24TH EDITION:2023	4,6	300 mg/L máximo	CUMPLE
Magnesio**	mg/L Mg	N.E	Espectrofotometría de absorción atómica con llama Standard Methotds 3111 B 23rd EDITION:2017	0,248	36 mg/L máximo	CUMPLE
Fosfatos**	mg/L PO_4^{3-}	N.E	Espectrofotometría UV/VIS SM 4500-P C 23rd. Ed. 2017	0,19	0,5 mg/L Máximo	CUMPLE
Sulfatos**	mg/L SO_4^{2}	N.E	Fotometría Standard Methotds 4500-SO_4 E 23rd. EDITION:2017	1	250mg/L máximo	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolución 2115/2007. capítulo II características físicas y químicas del agua para consumo humano, artículos 2, 3, 4, 6, 7 y 9.	Concepto general	NO CUMPLE

Notas aclaratorias:

1. Resultados válidos únicamente para la muestra analizada
2. Se prohibe la reproducción parcial o total del presente reporte sin previa autorización de Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS
3. Información suministrada por el cliente. Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS no se hace responsable por la información suministrada por el cliente
4. Las solicitudes de repetición o verificación de resultados emitidos se debe realizar en un plazo no mayor a 2 días calendario, si Bios Análisis de Aguas y Alimentos evalua positivamente la pertinencia de la repetición de los análisis, dicho proceso debe realizarse con la contramuestra que el laboratorio mantenga bajo su custodia. Si las condiciones de la contramuestra no son óptimas para el análisis, no se efectuará la repetición, para este caso el laboratorio hará la verificación, teniendo en cuenta la trazabilidad de los registros de aseguramiento de la calidad y demás documentos que lo soporten.
5. N.A: no aplica
6. N.E: no especificado
7. P/A: presencia - ausencia
8. Valor c: Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
9. Valor n: Número de unidades que componen la muestra a analizar.
10. Valor m: Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
11. Valor M: Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
12. Nivel de calidad inaceptable donde la concentracion de microorganismos es superior al valor M (que no debe superarse en ninguna unidad de muestra).
13. Nivel de buena calidad en la que la concentración no debe superar el valor m.
14. Nivel aceptable de calidad cuando se presenta una concentración superior a m pero inferior a M, donde el número máximo aceptable se designa con el valor c.
15. Método no acreditado (*)
16. Parámetro subcontratado (**)
17. UPC: unidades de platino cobalto; µS/cm: micro-siemens/cm; UNT: unidades nefelométricas de turbiedad; mg/L: miligramos por litro
18. Teniendo en cuenta el reporte del resultado según la técnica empleada por el laboratorio, la expresión <1ufc/100ml es equivalente a 0ufc/100ml.

Autoriza Emisión del Reporte: Director Técnico. Lexon Guevara León

FIN DEL REPORTE

BIOS ANÁLISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS SAS
CALLE 33 B N° 36 - 37 UN 102
6607400- 3202511640 - 3112388596
VILLAVICENCIO - META

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	14336-26	FECHA DE REPORTE	2026-04-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
CLIENTE	VERA MONROY ADRIANA MARIA	LUGAR TOMA DE MUESTRAS	IE JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAMILO TORRES
ID CLIENTE (NIT, CC)	57073664-2	FECHA TOMA DE MUESTRAS	2026-04-16
DIRECCIÓN	Carrera 59 44-100 CA 16 Barrio Tejares del norte	HORA TOMA DE MUESTRAS	11:00:00
CIUDAD	Villavicencio - Meta	FECHA RECIBO DE MUESTRAS	2026-04-16
CONTACTO	Adriana Vera Monroy	HORA RECIBO DE MUESTRAS	17:40:00
CARGO	Representante Legal	TEMPERATURA DE RECIBO °C	2,6
TEL/CEL	3102179384	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO	N.A.
CORREO ELECTRÓNICO	adriana.interventora@gmail.com	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS CLIENTE	S. Becerra

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	82129	82130	82131	82132	82133
MUESTRA	Arroz con fideos	LOTE	N.E				
INGREDIENTES	Sal, agua, cebolla, arroz, fideos	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de caldero				
TEMPETATURA °C	63.6	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	Inversiones molino pacande				
CANTIDAD	5x200g c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	Nidia Contreras				
FECHA DE PRODUCCIÓN	2026-04-16	FECHA DE ANÁLISIS	2026-04-16				
FECHA DE LLEGADA	2026-04-16	FECHA DE RESULTADOS	2026-04-18				
FECHA DE VENCIMIENTO	2026-04-16	OBSERVACIONES	N.A				

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				82129	82130	82131	82132	82133			m	M	
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa Petrifilm ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	0	<10 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Staphylococcus coagulasa positiva*	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Petrifilm ISO 6888-1,2 : 2021	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Bacillus cereus*	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Compass Bacillus cereus ISO 7932 : 2004	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Detección de *Salmonella* spp	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de detección molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE
Detección de *Listeria monocytogenes*	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de detección molecular ISO 11290-1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 14.1 comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Concepto general	CUMPLE

Notas aclaratorias:

1. Resultados válidos unicamente para la muestra analizada
2. Se prohibe la reproducción parcial o total del presente reporte sin previa autorización de Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS
3. Información suministrada por el cliente. Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS no se hace responsable por la información suministrada por el cliente
4. Las solicitudes de repetición o verificacion de resultados emitidos se debe realizar en un plazo no mayor a 2 días calendario, si Bios Análisis de Aguas y Alimentos evalua positivamente la pertinencia de la repetición de los análisis, dicho proceso debe realizarse con la contramuestra que el laboratorio mantenga bajo su custodia. Si las condiciones de la contramuestra no son óptimas para el analisis, no se efectura la repetición, para este caso el laboratorio hará la verificación, teniendo en cuenta la trazabilidad de los registros de aseguramiento de la calidad y demás documentos que lo soporten.
5. N.A: no aplica
6. N.E: no especificado
7. P/A: presencia - ausencia
8. Valor c: Número máximo de unidades de muestra que puede contener un numero de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
9. Valor n: Número de unidades que componen la muestra a analizar.
10. Valor m: Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
11. Valor M: Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
12. Nivel de calidad inaceptable donde la concentración de microrganismos es superior al valor M (que no debe superarse en ninguna unidad de muestra).
13. Nivel de buena calidad en la que la concentración no debe superar el valor m.
14. Nivel aceptable de calidad cuando se presenta una concentración superior a m pero inferior a M, donde el número máximo aceptable se designa con el valor c.
15. Método no acreditado (*)
16. Parámetro subcontratado (**)
17. UPC: unidades de platino cobaltos; µS/cm: microsiemens/cm; UNT: unidades nefelométricas de turbiedad; mg/L: miligramos por litro
18. Teniendo en cuenta el reporte del resultado según la técnica empleada por el laboratorio, la expresión <1ufc/100ml es equivalente a 0ufc/100ml.

Autoriza Emisión del Reporte: Director Técnico. Lexon Guevara León

FIN DEL REPORTE

INFORME DE INOCUIDAD ALIMENTARIA – PAE PUERTO GAITÁN 2026

Interventoría Contrato No. 656/2026 | Laboratorio: BIOS Análisis de Aguas y Alimentos SAS | Fecha de muestreo: 16-Apr-2026

MUESTRAS ANALIZADAS	MUESTRAS CUMPLEN	MUESTRAS NO CUMPLEN	% CUMPLIMIENTO GLOBAL	REPORTES LABORATORIO
25	24	1	96,0%	3

INFORMACIÓN GENERAL DE MUESTREO

Cliente / Interventor	Adriana Vera Monroy – CC 52.073.664	**Contrato PAE**	No. 656/2026
Laboratorio	BIOS Análisis de Aguas y Alimentos SAS	**Responsable muestras cliente**	S. Becerra
Director técnico	Lexon Guevara León	**Normativa principal**	Res. 1407/2022 | Res. 2115/2007
Fecha toma muestras	16 de abril de 2026	**Hora toma**	08:34 – 12:00
Lugares muestreados	Planta Producción | IE J.E. Gaitán Sede C. Torres | C.E. Horizontes Sede Cristalinas		
Reportes emitidos	14897-26 | 14398-26 | 14899-26	**Fecha reportes**	21-abr / 21-abr / 24-abr 2026

CONSOLIDADO DE RESULTADOS POR CATEGORÍA DE MUESTRA

CATEGORÍA	TIPO DE MUESTRA	LUGAR	MUESTRA / CÓDIGO	ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	NORMATIVA
AMBIENTE	Ambiente	Planta Producción – Área de servido (Cód. 82119)	Sedimentación en placa	Aerobios mesófilos UFC	10	50 UFC máx.	CUMPLE	Límites internos sugeridos
AMBIENTE	Ambiente	Planta Producción – Área de servido (Cód. 82119)	Sedimentación en placa	Mohos y levaduras UFC	3	50 UFC máx.	CUMPLE	Límites internos sugeridos
SUPERFICIE	Frotis superficie	Planta Producción (Cód. 82121)	Tabla para ensaladas (Amonio cuaternario)	Coliformes UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
SUPERFICIE	Frotis superficie	Planta Producción (Cód. 82121)	Tabla para ensaladas (Amonio cuaternario)	E. coli UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
SUPERFICIE	Frotis superficie	Planta Producción (Cód. 82121)	Tabla para ensaladas (Amonio cuaternario)	Mohos y levaduras UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
MANOS	Frotis de manos	Planta Producción (Cód. 82120)	Nazly Gutierrez (Jabón líquido)	Coliformes UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
MANOS	Frotis de manos	Planta Producción (Cód. 82120)	Nazly Gutierrez (Jabón líquido)	E. coli UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
MANOS	Frotis de manos	Planta Producción (Cód. 82120)	Nazly Gutierrez (Jabón líquido)	S. coagulasa positiva UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
AGUA	Materia prima	Planta Producción (Cód. 82122)	Agua potable (grifo) Análisis microbiológico	Coliformes UFC/100ml	<1	0 ufc/100ml	CUMPLE	Res. 2115/2007
AGUA	Materia prima	Planta Producción (Cód. 82122)	Agua potable (grifo) Análisis microbiológico	E. coli UFC/100ml	<1	0 ufc/100ml	CUMPLE	Res. 2115/2007
AGUA	Materia prima	Planta Producción (Cód. 82123)	Agua potable (grifo) Análisis fisicoquímico	pH	6,13	6,5 – 9,0	**NO CUMPLE**	Res. 2115/2007
AGUA	Materia prima	Planta Producción (Cód. 82123)	Agua potable (grifo) Análisis fisicoquímico	Conductividad µS/cm	25	≤1000	CUMPLE	Res. 2115/2007
AGUA	Materia prima	Planta Producción (Cód. 82123)	Agua potable (grifo) Análisis fisicoquímico	Turbiedad UNT	0,65	≤2 UNT	CUMPLE	Res. 2115/2007
AGUA	Materia prima	Planta Producción (Cód. 82123)	Agua potable (grifo) Análisis fisicoquímico	Cloro libre residual mg/L	1,19	0,3 – 2 mg/L	CUMPLE	Res. 2115/2007

AGUA	Materia prima	Planta Producción (Cód. 82123)	Agua potable (grifo) Análisis fisicoquímico	Color aparente UPC	0	≤15 UPC	CUMPLE	Res. 2115/2007
ALIMENTO PT	Producto terminado	Planta Producción (Cód. 82124-82128)	Carne de cerdo al horno (Cárnicos La Esmeralda – T:71,2°C)	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	Planta Producción (Cód. 82124-82128)	Carne de cerdo al horno (T:71,2°C)	S. coagulasa positiva UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	Planta Producción (Cód. 82124-82128)	Carne de cerdo al horno (T:71,2°C)	Bacillus cereus UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	Planta Producción (Cód. 82124-82128)	Carne de cerdo al horno (T:71,2°C)	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	Planta Producción (Cód. 82124-82128)	Carne de cerdo al horno (T:71,2°C)	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede C. Torres (Cód. 82129-82133)	Arroz con fideos (Inversiones Molino Pacandé – T:63,6°C)	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede C. Torres (Cód. 82129-82133)	Arroz con fideos (T:63,6°C)	S. coagulasa positiva UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede C. Torres (Cód. 82129-82133)	Arroz con fideos (T:63,6°C)	Bacillus cereus UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede C. Torres (Cód. 82129-82133)	Arroz con fideos (T:63,6°C)	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede C. Torres (Cód. 82129-82133)	Arroz con fideos (T:63,6°C)	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
MATERIA PRIMA	Materia prima	C.E. Horizontes Sede Cristalinas (Cód. 82139-82143)	Naranja	E. coli UFC/g	<10	≤10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
MATERIA PRIMA	Materia prima	C.E. Horizontes Sede Cristalinas (Cód. 82139-82143)	Naranja	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
MATERIA PRIMA	Materia prima	C.E. Horizontes Sede Cristalinas (Cód. 82139-82143)	Naranja	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	C.E. Horizontes Sede Cristalinas (Cód. 82134-82138)	Galleta casera (Vitopan Lote 470 – Vto:26-May-2026)	Recuento de mohos UFC/g	<10	100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	C.E. Horizontes Sede Cristalinas (Cód. 82134-82138)	Galleta casera (Vitopan Lote 470)	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022

ANÁLISIS DETALLADO POR REPORTE DE LABORATORIO – PAE PUERTO GAITÁN 2026

REPORTE N° 14897-26 | Fecha: 21-abr-2026 | Lugar: Planta de Producción

COD. INTERNO	TIPO MUESTRA	LUGAR	MÉTODO ANÁLISIS	ANÁLISIS / PARÁMETRO	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIÓN / INTERPRETACIÓN
82119	Ambiente	Área de servido	Sedimentación en placa	Aerobios mesófilos UFC	10	50 UFC máx.	CUMPLE	20 min exposición, amonio cuaternario
82119	Ambiente	Área de servido	Sedimentación en placa	Mohos y levaduras UFC	3	50 UFC máx.	CUMPLE	Resultado muy bajo. BPM adecuadas.
82121	Frotis superficie	Tabla para ensaladas	ISO 18593:2018	Coliformes UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Desinfectante: amonio cuaternario. Material: acrílico.
82121	Frotis superficie	Tabla para ensaladas	ISO 18593:2018	E. coli UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Ausencia total. Limpieza y desinfección efectiva.
82121	Frotis superficie	Tabla para ensaladas	ISO 18593:2018	Mohos y levaduras UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Óptimo.
82120	Frotis manos	Nazly Gutierrez	ISO 18593:2018	Coliformes UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Proceso: preparación limonada. Desinfectante: jabón líquido.
82120	Frotis manos	Nazly Gutierrez	ISO 18593:2018	E. coli UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Lavado de manos efectivo.
82120	Frotis manos	Nazly Gutierrez	ISO 18593:2018	S. coagulasa positiva UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Sin indicios de contaminación fecal ni cutánea.
82122	Agua – Microbiológico	Grifo planta	ISO 9308-1:2014	Coliformes UFC/100ml	<1	0 ufc/100ml	CUMPLE	Res. 2115/2007. Agua apta para consumo humano.
82122	Agua – Microbiológico	Grifo planta	ISO 9308-1:2014	E. coli UFC/100ml	<1	0 ufc/100ml	CUMPLE	Ausencia confirmada.
82123	Agua – Fisicoquímico	Grifo planta	ISO 10523:2008 / SM	pH	6,13	6,5 – 9,0	NO CUMPLE	⚠ pH ácido fuera de rango. Requiere acción correctiva inmediata.
82123	Agua – Fisicoquímico	Grifo planta	SM	Conductividad µS/cm	25	≤1000	CUMPLE	Muy baja mineralización. Agua blanda.
82123	Agua – Fisicoquímico	Grifo planta	SM	Turbiedad UNT	0,65	≤2	CUMPLE	Excelente claridad visual.
82123	Agua – Fisicoquímico	Grifo planta	Test Merck	Cloro libre residual mg/L	1,19	0,3 – 2	CUMPLE	Desinfección activa confirma ausencia bacteriana.
82123	Agua – Fisicoquímico	Grifo planta	SM	Color aparente UPC	0	≤15	CUMPLE	Óptimo.
82124-82126	Alimento PT	Planta producción	Petrifilm / Isotérmica	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Carne cerdo al horno, T interna 71,2°C. n=5, c=0.
82124-82126	Alimento PT	Planta producción	Petrifilm / Isotérmica	S. coagulasa positiva UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	5 réplicas CUMPLE. Cocción correcta.
82124-82126	Alimento PT	Planta producción	Petrifilm / Isotérmica	Bacillus cereus UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Sin indicios de esporas termorresistentes.
82124-82126	Alimento PT	Planta producción	ISO 6579-1:2017	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Ausencia en las 5 réplicas analizadas.

82124-82128	Alimento PT	Planta producción	ISO 11290-1:2017	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Ausencia confirmada. FV materia prima: 21-abr-2026.

REPORTE N° 14336-26 | Fecha: 21-abr-2026 | Lugar: IE Jorge Eliécer Gaitán – Sede Camilo Torres

CÓD. INTERNO	TIPO MUESTRA	LUGAR	MÉTODO ANÁLISIS	ANÁLISIS / PARÁMETRO	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIÓN / INTERPRETACIÓN
82129-82133	Alimento PT	IE J.E. Gaitán – Sede C. Torres	Petrifilm / Isotérmica	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Arroz con fideos, T: 63,6°C. Proveedor: Inversiones Molino Pacandé.
82129-82133	Alimento PT	IE J.E. Gaitán – Sede C. Torres	Petrifilm / Isotérmica	S. coagulasa positiva UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0. Todas las réplicas CUMPLEN.
82129-82133	Alimento PT	IE J.E. Gaitán – Sede C. Torres	Petrifilm / Isotérmica	Bacillus cereus UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Sin formación de esporas detectadas.
82129-82133	Alimento PT	IE J.E. Gaitán – Sede C. Torres	ISO 6579-1:2017	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Ausencia en todas las réplicas. Seguro para consumo.
82129-82133	Alimento PT	IE J.E. Gaitán – Sede C. Torres	ISO 11290-1:2017	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Ausencia confirmada. Temperatura de transporte adecuada.

REPORTE N° 14899-26 | Fecha: 24-abr-2026 | Lugar: C.E. Horizontes – Sede Principal Cristalinas

CÓD. INTERNO	TIPO MUESTRA	LUGAR	MÉTODO ANÁLISIS	ANÁLISIS / PARÁMETRO	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIÓN / INTERPRETACIÓN
82134-82138	Alimento PT	C.E. Horizontes Sede Cristalinas	Petrifilm	Recuento mohos UFC/g	<10	100 ufc/g (m), 200 ufc/g (M)	CUMPLE	Galleta casera Vitopan, Lote 470, Vto:26-may-2026. c=2.
82134-82138	Alimento PT	C.E. Horizontes Sede Cristalinas	Petrifilm	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Empaque original sellado. 5 réplicas. Inocuo.
82139-82143	Materia prima	C.E. Horizontes Sede Cristalinas	Petrifilm	E. coli UFC/g	<10	10 ufc/g (m), 100 ufc/g (M)	CUMPLE	Naranja, tomada de canastillas. c=1. Adecuada.
82139-82143	Materia prima	C.E. Horizontes Sede Cristalinas	ISO 6579-1:2017	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Fruta fresca apta para distribución.
82139-82143	Materia prima	C.E. Horizontes Sede Cristalinas	ISO 11290-1:2017	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Ausencia confirmada.

REGISTRO DE NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS – PAE PUERTO GAITÁN 2026

Resolución 2115/2007 – Art. 11 | Norma ISO 10523:2008

N°	REPORTE	CÓDIGO MUESTRA	PARÁMETRO	RESULTADO OBTENIDO	VALOR PERMITIDO	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD	ACCIÓN CORRECTIVA SUGERIDA	RESPONSABLE	PLAZO SUGERIDO
1	14897-26	82123	pH agua potable	6,13 unidades	6,5 – 9,0 unidades	El pH del agua potable analizada en la planta de producción presenta un valor de 6,13 unidades, por debajo del mínimo establecido en la Resolución 2115 de 2007 (6,5). El agua ácida puede afectar la palatabilidad, y reducir la eficacia de la cloración.	1. Notificar al proveedor de agua o empresa prestadora del servicio. 2. Instalar filtro corrector de pH (calcita o magnesita) o dosificador de soda ash. 3. Realizar muestreo de verificación en un plazo máximo de 8 días. 4. Evaluar tuberías de	Operador PAE / Supervisor de campo	30 días hábiles

ANÁLISIS DE RIESGO DEL PARÁMETRO NO CONFORME

PARÁMETRO	TIPO DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO	EFECTO POTENCIAL	PROBABILIDAD	IMPACTO PAE	RECOMENDACIÓN PRIORITARIA
pH ácido (agua potable)	Fisicoquímico	MEDIO-ALTO	Posible corrosión de tuberías con lixiviación de metales; reducción de efectividad del cloro; alteración organoléptica de alimentos preparados con esta agua.	Alta – parámetro estructural	Directamente afecta preparación alimentos	Verificar acometida y sistema de distribución. Medir pH en varios puntos. Instalar corrector de pH. Nuevo muestreo en 8 días.

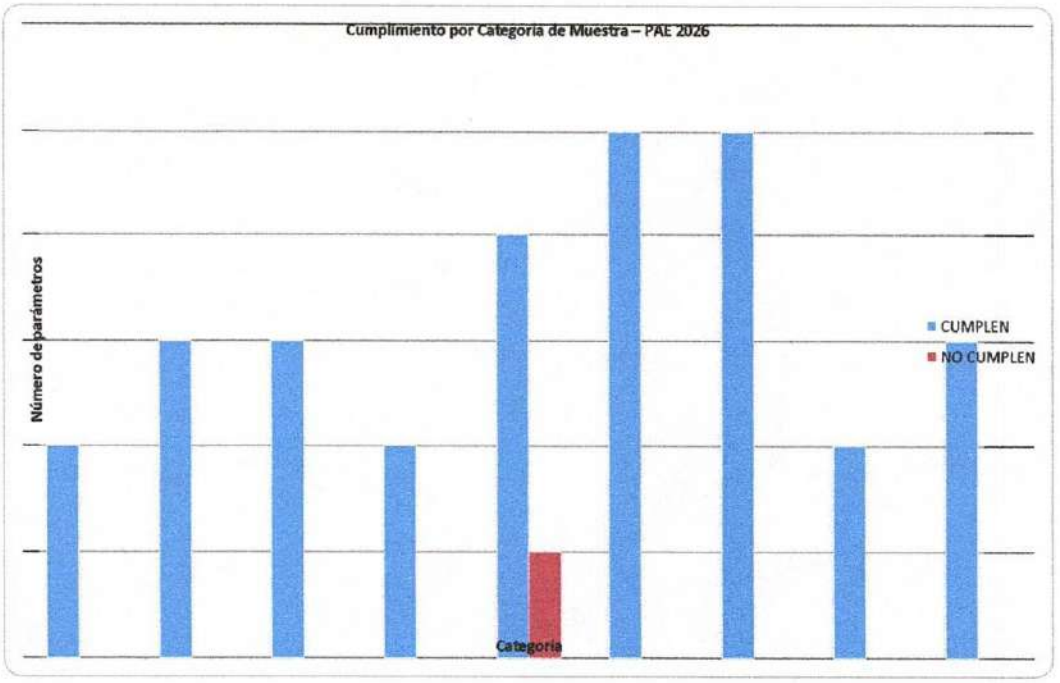
INDICADORES DE INOCUIDAD Y ESTADÍSTICAS DE CUMPLIMIENTO – PAE 2026

RESUMEN ESTADÍSTICO POR CATEGORÍA

CATEGORÍA DE MUESTRA	TOTAL PARÁMETROS	CUMPLEN	NO CUMPLEN	% CUMPLIMIENTO	ESTADO
Ambiente (sedimentación)	2	2	0	100,0%	✓ CUMPLE
Superficies (frotis)	3	3	0	100,0%	✓ CUMPLE
Manos (frotis manipulador)	3	3	0	100,0%	✓ CUMPLE
Agua potable – Microbiológico	2	2	0	100,0%	✓ CUMPLE
Agua potable – Fisicoquímico	5	4	1	80,0%	✗ NO CUMPLE
Alimentos PT – Planta (carne cerdo)	5	5	0	100,0%	✓ CUMPLE
Alimentos PT – IE Gaitán (arroz)	5	5	0	100,0%	✓ CUMPLE
Alimentos PT – Horizontes (galleta)	2	2	0	100,0%	✓ CUMPLE
Materia prima – Horizontes (naranja)	3	3	0	100,0%	✓ CUMPLE
TOTAL GENERAL	30	29	1	96,7%	

DATOS PARA GRÁFICO – CUMPLIMIENTO POR CATEGORÍA

CATEGORÍA	CUMPLEN	NO CUMPLEN
Ambiente	2	0
Superficies	3	0
Manos	3	0
Agua Micro.	2	0
Agua Fisicoquím.	4	1
Alim. PT Planta	5	0
Alim. PT IE Gaitán	5	0
Alim. PT Horizontes	2	0
Mat. Prima	3	0



INTERPRETACIÓN TÉCNICA Y CONCEPTOS DE INOCUIDAD – PAE PUERTO GAITÁN 2026

CONCEPTO GENERAL DE INOCUIDAD

De los 30 parámetros analizados en los tres reportes de laboratorio del período abril 2026, 29 CUMPLEN con la normatividad vigente aplicable, representando un 96,7% de cumplimiento global. Únicamente el pH del agua potable de la planta de producción presentó un resultado fuera de especificación (6,13 vs rango 6,5–9,0 exigido por la Res. 2115/2007). La totalidad de los parámetros microbiológicos analizados cumplen, lo que evidencia buenas prácticas de manufactura, desinfección efectiva y temperatura de cocción adecuada.

HALLAZGOS CRÍTICOS

⚠ pH DEL AGUA POTABLE (Código 82123): El agua de la planta de producción registró pH 6,13, por debajo del mínimo permisible (6,5). El agua ácida puede: (1) reducir la efectividad del cloro residual como desinfectante, (2) favorecer la corrosión de tuberías con posible lixiviación de metales pesados, (3) alterar características organolépticas de los alimentos preparados. Se requiere acción correctiva inmediata documentada.

☑ Todos los demás parámetros físicos del agua CUMPLEN: cloro libre residual 1,19 mg/L (óptimo), turbiedad 0,65 UNT (excelente), color aparente 0 UPC, conductividad 25 µS/cm, lo que sugiere que el agua es de origen superficial o subterráneo con bajo contenido mineral.

HIGIENE DEL PERSONAL Y SUPERFICIES

Los resultados de frotis de manos (Nazly Gutierrez, proceso: preparación limonada) y frotis de superficie (tabla para ensaladas) registraron valores <1 UFC para coliformes, E. coli, S. coagulasa positiva y mohos/levaduras. Esto confirma que los procedimientos de lavado de manos y desinfección de superficies con amonio cuaternario están siendo ejecutados correctamente y con la frecuencia requerida. Se recomienda mantener el protocolo actual y verificar la concentración del desinfectante según ficha técnica del producto.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL AMBIENTE

El muestreo ambiental en el área de servido (sedimentación en placa, 20 minutos, amonio cuaternario) registró 10 UFC para aerobios mesófilos y 3 UFC para mohos/levaduras, ambos muy por debajo del límite interno de 50 UFC. Estos resultados confirman condiciones ambientales favorables para la manipulación segura de alimentos y una limpieza y desinfección de áreas efectiva.

INOCUIDAD DE ALIMENTOS TERMINADOS – PLANTA DE PRODUCCIÓN

La carne de cerdo al horno (T interna: 71,2°C) analizada en 5 réplicas (n=5, c=0) CUMPLE todos los parámetros: E. coli <10 UFC/g, S. coagulasa positiva <100 UFC/g, Bacillus cereus <100 UFC/g, Salmonella spp ausente y Listeria monocytogenes ausente. La temperatura interna de 71,2°C garantiza la destrucción de patógenos relevantes. La materia prima (carne Cárnicos La Esmeralda, FV: 21-abr-2026) se encontraba dentro de vigencia.

INOCUIDAD DE ALIMENTOS TERMINADOS – SEDES EDUCATIVAS

El arroz con fideos (IE J.E. Gaitán Sede Camilo Torres, T: 63,6°C, proveedor: Inversiones Molino Pacandé) cumple todos los criterios microbiológicos establecidos en la Res. 1407/2022 para comidas preparadas listas para consumo. La galleta casera Vitopan (Lote 470, Vto: 26-may-2026, C.E. Horizontes) registró mohos <10 UFC/g (especificación m=100, M=200 UFC/g) y E. coli <10 UFC/g, dentro de especificación con c=2. La naranja (materia prima) evidenció E. coli <10 UFC/g (m=10, c=1) y ausencia de Salmonella y Listeria.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES PAE

1. El programa de alimentación escolar presenta excelente desempeño en inocuidad microbiológica para el período evaluado.
2. La única no conformidad registrada (pH agua) corresponde a un parámetro fisicoquímico estructural que requiere intervención a nivel de red de distribución o tratamiento de agua, no de proceso.
3. Se recomienda: (a) Implementar monitoreo diario del pH del agua en planta con kit colorimétrico o pHmetro portátil. (b) Solicitar al operador PAE plan de acción documentado con fecha límite de 8 días hábiles. (c) Remitir hallazgo a la entidad territorial para conocimiento. (d) Verificar el ajuste de pH en el próximo muestreo programado.
4. Continuar con la frecuencia actual de muestreos microbiológicos de superficies, manos y alimentos.
5. Documentar las fechas de vencimiento de materias primas en los registros de la interventoría.

LABORATORIOS DEL 17 DE ABRIL AL 16 DE MAYO

Adriana.interventora@gmail.com
Tel. 3102179384
Sede Administrativa: Mz A casa 11 Barrio Villa Flor
Puerto Gaitan - Meta

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	15077-26	FECHA DE REPORTE	2026-05-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
CLIENTE	VERA MONROY ADRIANA MARIA	LUGAR TOMA DE MUESTRAS	IE LUIS CARLOS GALAN SEDE LUIS ANTONIO PEREZ
ID CLIENTE (NIT, CC)	52073664-2	FECHA TOMA DE MUESTRAS	2026-05-14
DIRECCIÓN	Carrera 59 44-100 CA 16 Barrio Tejares del norte	HORA TOMA DE MUESTRAS	6:00:00
CIUDAD	Villavicencio - Meta	FECHA RECIBO DE MUESTRAS	2026-05-15
CONTACTO	Adriana Vera Monroy	HORA RECIBO DE MUESTRAS	17:30:00
CARGO	Representante Legal	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
TEL/CEL	3102179384	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO	N.A.
CORREO ELECTRÓNICO	adriana.interventora@gmail.com	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS CLIENTE	S. BECERRA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	84639
MUESTRA	Galleta casera	LOTE	12-05-2026
INGREDIENTES	Harina de trigo, margarina, azúcar, polvo para hornear, agua, sal, acido sorbico	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de empaque original sellado
TEMPETATURA °C	29,1	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	El trigal
CANTIDAD	70g x 5 und	RESPONSABLE PREPARACIÓN	N.A
FECHA DE PRODUCCIÓN	N.E	FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-21
FECHA DE LLEGADA	N.E	FECHA DE RESULTADOS	2026-05-24
FECHA DE VENCIMIENTO	2026-07-12	OBSERVACIONES	N.A

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS	n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				84639			m	M	
Recuento de mohos	UFC/g o ml	±9	Recuento en placa lámina rehidratable ISO 21527-1,2 : 2008	<10	5	2	100 ufc/g	200 ufc/g	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa lámina rehidratable ISO 16649-2 : 2001	<10	5	0	<10 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	UFC/g o ml	N.A	Recuento en placa lámina rehidratable ISO 6888-1,2 : 2021	<10	5	0	<10 ufc/g	---	N.A
Detección de *Salmonella* spp	P/A	N.A	Amplificación isotérmica de ADN mediante el sistema de detección molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	N.A
Detección de Listeria monocytogenes	P/A	N.A	Amplificación isotérmica de ADN mediante el sistema de detección molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	N.A

Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 8.2 Productos de panadería dulce, galletas y bizochos a base de cereales	**Concepto general**	**CUMPLE**

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA								
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	84634	84635	84636	84637	84638	
MUESTRA	Cocadas	LOTE	163					
INGREDIENTES	Fécula, harina de maíz, leche entera, acido sorbico	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de empaque original sellado					
TEMPETATURA °C	28,4	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	Forepin					
CANTIDAD	30x25 g c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	N.E					
FECHA DE PRODUCCIÓN	N.A	FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-21					
FECHA DE LLEGADA	N.E	FECHA DE RESULTADOS	2026-05-26					
FECHA DE VENCIMIENTO	13/08/2026	OBSERVACIONES	N.A					

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				84634	84635	84636	84637	84638			m	M	
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g o ml	±9	Recuento en placa lámina rehidratada ISO 21527-1,2 : 2008	<10	<10	<10	<10	<10	5	2	100 ufc/g	500 ufc/g	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa lámina rehidratada ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	0	<10 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Staphylococcus* coagulasa positiva	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa lámina rehidratada ISO 6888-1,2 : 2021	<100	<100	<100	<100	<100	5	1	100 ufc/g	200 ufc/g	CUMPLE
Recuento de *Bacillus cereus*	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Compass Bacillus cereus ISO 7932 : 2004	<100	<100	<100	<100	<100	5	1	100 ufc/g	500 ufc/g	CUMPLE
Detección de *Salmonella* spp	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica ADN mediante el sistema de detección molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE
Detección de *Listeria monocytogenes*	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica ADN mediante el sistema de detección molecular ISO 11290-1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 1.14 Postre de leche pasteurizado (se incluyen, pero no se limitan a leche cocida con azúcary con adición de otros ingredientes como coco o chocolate, arequipe o dulce de leche, caramelo de leche; crema chantilly)	**Concepto general**	**CUMPLE**

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	15077-26	FECHA DE REPORTE	2026-05-26

Notas aclaratorias:
1. Resultados válidos unicamente para la muestra analizada
2. Se prohibe la reproducción parcial o total del presente reporte sin previa autorización de Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS
3. Información suministrada por el cliente. Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS no se hace responsable por la información suministrada por el cliente
4. Las solicitudes de repetición o verificación de resultados emitidos se debe realizar en un plazo no mayor a 2 días calendario, si Bios Análisis de Aguas y Alimentos evalua positivamente la pertinencia de la repetición de los análisis, dicho proceso debe realizarse con la contramuestra que el laboratorio mantenga bajo su custodia. Si las condiciones de la contramuestra no son óptimas para el análisis, no se efectuará la repetición, para este caso el laboratorio hará la verificación, teniendo en cuenta la trazabilidad de los registros de aseguramiento de la calidad y demás documentos que lo soporten.
5. N.A: no aplica
6. N.E: no especificado
7. P/A: presencia - ausencia
8. Valor c: Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
9. Valor n: Número de unidades que componen la muestra a analizar.
10. Valor m: Umite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
11. Valor M: Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
12. Nivel de calidad inaceptable donde la concentración de microrganismos es superior al valor M (que no debe superarse en ninguna unidad de muestra).
13. Nivel de buena calidad en la que la concentración no debe superar el valor m.
14. Nivel aceptable de calidad cuando se presenta una concentración superior a m pero inferior a M, donde el número máximo aceptable se designa con el valor c.
15. Método no acreditado (*)
16. Parámetro subcontratado (**)
17. UPC: unidades de platino cobalto; µS/cm: microsiemens/cm; UNT: unidades nefelométricas de turbiedad; mg/L: miligramos por litro
18. Teniendo en cuenta el reporte del resultado según la técnica empleada por el laboratorio, la expresión <1ufc/100ml es equivalente a 0ufc/100ml.

Revisó: Líder Laboratorio de Microbiología - MB001	Aprobó: Director Técnico - DT001

BIOS ANÁLISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS SAS
CALLE 33 B N° 36 - 37 UN 102
6607400- 3202511640 - 3112388596
VILLAVICENCIO - META

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	15078-26	FECHA DE REPORTE	2026-06-04

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
CLIENTE	VERA MONROY ADRIANA MARIA	LUGAR TOMA DE MUESTRAS	I.E LUIS CARLOS GALAN SEDE LUIS ANTONIO PEREZ
ID CLIENTE (NIT, CC)	52073664-2	FECHA TOMA DE MUESTRAS	2026-05-14
DIRECCIÓN	Carrera 59 44-100 CA 16 Barrio Tejares del norte	HORA TOMA DE MUESTRAS	6:00:00
CIUDAD	Villavicencio - Meta	FECHA RECIBO DE MUESTRAS	2026-05-15
CONTACTO	Adriana Vera Monroy	HORA RECIBO DE MUESTRAS	17:30:00
CARGO	Representante Legal	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
TEL/CEL	3102179384	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO	N.A.
CORREO ELECTRÓNICO	adriana.interventora@gmail.com	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS CLIENTE	S. BECERRA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	84642	84643	84644	84645	84646
MUESTRA	Bebida UHT: leche saborizada sabor fresa	LOTE	023				
INGREDIENTES	N.E	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de empaque original sellado				
TEMPETATURA °C	27.4	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	El Recreo				
CANTIDAD	10 x 200ml c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	N.E				
FECHA DE PRODUCCIÓN	N.E	FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-21				
FECHA DE LLEGADA	N.E	FECHA DE RESULTADOS	2026-06-03				
FECHA DE VENCIMIENTO	21-jul-26	OBSERVACIONES	NA				

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
				84642	84643	84644	84645	84646				
Crecimiento en anaerobiosis a 35+/-2°C	negativo/ positivo	N.A	caldo BHI con almidón 0,1% en aerobiosis y anaerobiosis incubado a 35°C - 55°C NTC 4433	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C.	CUMPLE
Crecimiento en anaerobiosis a 55+/-2°C	negativo/ positivo	N.A	caldo BHI con almidón 0,1% en aerobiosis y anaerobiosis incubado a 35°C - 55°C NTC 4433	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C.	CUMPLE
Control en anaerobiosis a 35+/-2°C	negativo/ positivo	N.A	caldo BHI con almidón 0,1% en aerobiosis y anaerobiosis incubado a 35°C - 55°C NTC 4433	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C.	CUMPLE
Control en anaerobiosis a 55+/-2°C	negativo/ positivo	N.A	caldo BHI con almidón 0,1% en aerobiosis y anaerobiosis incubado a 35°C - 55°C NTC 4433	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C.	CUMPLE
Crecimiento en aerobiosis a 35+/-2°C	negativo/ positivo	N.A	caldo BHI con almidón 0,1% en aerobiosis y anaerobiosis incubado a 35°C - 55°C NTC 4433	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C.	CUMPLE
Crecimiento en aerobiosis a 55+/-2°C	negativo/ positivo	N.A	caldo BHI con almidón 0,1% en aerobiosis y anaerobiosis incubado a 35°C - 55°C NTC 4433	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C.	CUMPLE
Control en aerobiosis a 35+/-2°C	negativo/ positivo	N.A	caldo BHI con almidón 0,1% en aerobiosis y anaerobiosis incubado a 35°C - 55°C NTC 4433	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	N.A	N.A	negativo	CUMPLE
Control en aerobiosis a 55+/-2°C	negativo/ positivo	N.A	caldo BHI con almidón 0,1% en aerobiosis y anaerobiosis incubado a 35°C - 55°C NTC 4433	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	N.A	N.A	negativo	CUMPLE
Olor	normal/ no normal	N.A	olfativo	normal	normal	normal	normal	normal	N.A	N.A	normal	CUMPLE
Aspecto	característico/ no característico	N.A	visual	característico	característico	característico	característico	característico	N.A	N.A	característico	CUMPLE
pH	característico/ no característico	N.A	potenciométrico	característico	característico	característico	característico	característico	N.A	N.A	característico	CUMPLE
Control ambiental	negativo/ positivo	N.A	sedimentación en placa	negativo	negativo	negativo	negativo	negativo	N.A	N.A	negativo	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 1.9 leche saborizada esterilizada o leche saborizada ultra-alta-temperatura UAT (UHT)	**Concepto general**	**CUMPLE**

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	15078-26	FECHA DE REPORTE	2026-06-04

Notas aclaratorias:
1. Resultados válidos unicamente para la muestra analizada
2. Se prohíbe la reproducción parcial o total del presente reporte sin previa autorización de Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS
3. Información suministrada por el cliente. Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS no se hace responsable por la información suministrada por el cliente
4. Las solicitudes de repetición o verificación de resultados emitidos se debe realizar en un plazo no mayor a 2 días calendario, si Bios Análisis de Aguas y Alimentos evalua positivamente la pertinencia de la repetición de los análisis, dicho proceso debe realizarse con la contramuestra que el laboratorio mantenga bajo su custodia. Si las condiciones de la contramuestra no son óptimas para el análisis, no se efectuará la repetición, para este caso el laboratorio hará la verificación, teniendo en cuenta la trazabilidad de los registros de aseguramiento de la calidad y demás documentos que lo soporten.
5. N.A: no aplica
6. N.E: no especificado
7. P/A: presencia - ausencia
8. Valor c: Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
9. Valor n: Número de unidades que componen la muestra a analizar.
10. Valor m: Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
11. Valor M: Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
12. Nivel de calidad inaceptable donde la concentración de microrganismos es superior al valor M (que no debe superarse en ninguna unidad de muestra).
13. Nivel de buena calidad en la que la concentración no debe superar el valor m.
14. Nivel aceptable de calidad cuando se presenta una concentración superior a m pero inferior a M, donde el número máximo aceptable se designa con el valor c.
15. Método no acreditado (*)
16. Parámetro subcontratado (**)
17. UPC: unidades de platino cobalto; µS/cm: microsiemens/cm; UNT: unidades nefelométricas de turbiedad; mg/L: miligramos por litro
18. Teniendo en cuenta el reporte del resultado según la técnica empleada por el laboratorio, la expresión <1ufc/100ml es equivalente a 0ufc/100ml.

Revisó: Líder Laboratorio de Microbiología - MB001	Aprobó: Director Técnico - DT001

FIN DEL REPORTE

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	15079-26	FECHA DE REPORTE	2026-05-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
CLIENTE	VERA MONROY ADRIANA MARIA	LUGAR TOMA DE MUESTRAS	IE JORGE ELIECER GAITAN SEDE AUGUSTO CESPEDES
ID CLIENTE (NIT, CC)	52073664-2	FECHA TOMA DE MUESTRAS	2026-05-14
DIRECCIÓN	Carrera 59 44-100 CA 16 Barrio Tejares del norte	HORA TOMA DE MUESTRAS	8:30:00
CIUDAD	Villavicencio - Meta	FECHA RECIBO DE MUESTRAS	2026-05-15
CONTACTO	Adriana Vera Monroy	HORA RECIBO DE MUESTRAS	17:30:00
CARGO	Representante Legal	TEMPERATURA DE RECIBO °C	4,2
TEL/CEL	3102179384	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO	N.A.
CORREO ELECTRÓNICO	adriana.interventora@gmail.com	RESPONSABLE TOMA DE MUESTRAS CLIENTE	S. BECERRA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
TIPO DE MUESTRA	Ambiente	CÓDIGO INTERNO	84647
ÁREA DE TOMA	Área de servido	FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-15
TIEMPO DE EXPOSICIÓN	20 minutos	FECHA DE RESULTADOS	2026-05-20
DESINFECTANTE USADO	Hipoclorito	OBSERVACIONES	N.A

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
ANÁLISIS	UNIDAD	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS 84647	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
Recuento de aerobios mesófilos	UFC	Sedimentación en placa	0	50 UFC máximo	CUMPLE
Recuento de mohos y levaduras	UFC	Sedimentación en placa	6	50 UFC máximo	CUMPLE

Normatividad aplicable: Límites internos sugeridos	Concepto general	CUMPLE

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Frotis de superficie				CÓDIGO INTERNO	84649	
MUESTRA	Cuchillo para ensaladas				FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-15	
ESTADO	L&D	X	EN PROCESO		FECHA DE RESULTADOS	2026-05-20	
DESINFECTANTE USADO	Hipoclorito				OBSERVACIONES	Materia: Acero inoxidable	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
ANÁLISIS	UNIDAD	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS 84649	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
Recuento de coliformes	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE

Normatividad aplicable: Límites internos sugeridos	Concepto general	CUMPLE

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Frotis de manos				CÓDIGO INTERNO	84648	
MUESTRA	Jania Manchengo				FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-15	
ESTADO	L&D	X	EN PROCESO		FECHA DE RESULTADOS	2026-05-17	
ACTIVIDAD O PROCESO	Preparación bastimento				OBSERVACIONES	desinfectante usado, Jabón líquido	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
ANÁLISIS	UNIDAD	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS 84648	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO
Recuento de coliformes	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	UFC/g o ml	Recuento en placa/ ISO 18593:2018	<1	<1 ufc	CUMPLE

Normatividad aplicable: Límites internos sugeridos	Concepto general	CUMPLE

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	15079-26	FECHA DE REPORTE	2026-05-17

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA								
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	84650	84651	84652	84653	84654	
MUESTRA	Carne de res guisada	LOTE	N.A					
INGREDIENTES	Carne de res, sal, cebolla, tomate, ajo, agua	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de olla					
TEMPETATURA °C	90,1	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	N.E					
CANTIDAD	5x200g c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	Flor Ramirez					
FECHA DE PRODUCCIÓN	2026-05-14	FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-15					
FECHA DE LLEGADA	N.A	FECHA DE RESULTADOS	2026-05-17					
FECHA DE VENCIMIENTO	2026-05-14	OBSERVACIONES	N.E					

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS													
ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				84650	84651	84652	84653	84654			m	M	
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa Petrifilm ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	0	<10 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Staphylococcus* coagulsa positiva	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Petrifilm ISO 6888-1,2 : 2021	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Bacillus cereus*	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Compass Bacillus cereus ISO 7932 : 2004	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Detección de *Salmonella* spp	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de deteccion molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE
Detección de *Listeria monocytogenes*	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de deteccion molecular ISO 11290-1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 14.1 comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Concepto general	CUMPLE

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA								
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	84655	84656	84657	84658	84659	
MUESTRA	Arroz blanco	LOTE	N.E					
INGREDIENTES	Agua, sal, aceite, cebolla	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de caldero					
TEMPETATURA °C	74,8	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	N.E					
CANTIDAD	5x200g c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	Flor Ramirez					
FECHA DE PRODUCCIÓN	2026-05-20	FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-14					
FECHA DE LLEGADA	N.A	FECHA DE RESULTADOS	2026-05-16					
FECHA DE VENCIMIENTO	2026-05-20	OBSERVACIONES	N.E					

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS													
ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				84655	84656	84657	84658	84659			m	M	
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa Petrifilm ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	0	<10 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Staphylococcus* coagulsa positiva	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Petrifilm ISO 6888-1,2 : 2021	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Bacillus cereus*	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Compass Bacillus cereus ISO 7932 : 2004	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Detección de *Salmonella* spp	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de deteccion molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE
Detección de *Listeria monocytogenes*	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de deteccion molecular ISO 11290-1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 14.1 comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Concepto general	CUMPLE

BIOS	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
	CODIGO: F-OP-21	VERSION: 05	FECHA VIGENCIA: 2025/07/07
REPORTE N°	15079-26	FECHA DE REPORTE	2026-05-25

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA							
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado	CÓDIGO INTERNO	84660	84661	84662	84663	84664
MUESTRA	Papa a la francesa	LOTE	N.E				
INGREDIENTES	Papa , aceite, sal	EMPAQUE Y/O RECIPIENTE	Tomada de sarten				
TEMPETATURA °C	74,8	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	N.E				
CANTIDAD	5x200g c/u	RESPONSABLE PREPARACIÓN	Flor Ramirez				
FECHA DE PRODUCCIÓN	2026-05-14	FECHA DE ANÁLISIS	2026-05-15				
FECHA DE LLEGADA	N.A	FECHA DE RESULTADOS	2026-05-18				
FECHA DE VENCIMIENTO	2026-05-14	OBSERVACIONES	N.E				

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	UNIDAD	INCERTIDUMBRE	TÉCNICA Y/O MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADOS					n	c	ESPECIFICACIÓN		CONCEPTO
				84660	84661	84662	84663	84664			m	M	
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g o ml	±4	Recuento en placa Petrifilm ISO 16649-2 : 2001	<10	<10	<10	<10	<10	5	0	<10 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Staphylococcus* coagulsa positiva	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Petrifilm ISO 6888-1,2 : 2021	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Recuento de *Bacillus cereus*	UFC/g o ml	N.A.	Recuento en placa Compass Bacillus cereus ISO 7932 : 2004	<100	<100	<100	<100	<100	5	0	<100 ufc/g	---	CUMPLE
Detección de *Salmonella spp*	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de deteccion molecular ISO 6579 -1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE
Detección de *Listeria monocytogenes*	P/A	N.A.	Amplificación isotérmica mediante el sistema de deteccion molecular ISO 11290-1 : 2017	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	5	0	Ausencia/25g	---	CUMPLE

Normatividad aplicable: Resolución 1407/2022. 14.1 comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	**Concepto general**	CUMPLE

Notas aclaratorias:

1. Resultados válidos unicamente para la muestra analizada
2. Se prohibe la reproducción parcial o total del presente reporte sin previa autorización de Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS
3. Información suministrada por el cliente. Bios Análisis de Aguas y Alimentos SAS no se hace responsable por la información suministrada por el cliente
4. Las solicitudes de repetición o verificación de resultados emitidos se debe realizar en un plazo no mayor a 2 días calendario, si Bios Análisis de Aguas y Alimentos evalua positivamente la pertinencia de la repetición de los análisis, dicho proceso debe realizarse con la contramuestra que el laboratorio mantenga bajo su custodia. Si las condiciones de la contramuestra no son óptimas para el análisis, no se efectuará la repetición, para este caso el laboratorio hará la verificación, teniendo en cuenta la trazabilidad de los registros de aseguramiento de la calidad y demás documentos que lo soporten.
5. N.A: no aplica
6. N.E: no especificado
7. P/A: presencia - ausencia
8. Valor c: Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
9. Valor n: Número de unidades que componen la muestra a analizar.
10. Valor m: Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
11. Valor M: Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
12. Nivel de calidad inaceptable donde la concentración de microrganismos es superior al valor M (que no debe superarse en ninguna unidad de muestra).
13. Nivel de buena calidad en la que la concentración no debe superar el valor m.
14. Nivel aceptable de calidad cuando se presenta una concentración superior a m pero inferior a M, donde el número máximo aceptable se designa con el valor c.
15. Método no acreditado (*)
16. Parámetro subcontratado (**)
17. UPC: unidades de platino cobalto; µS/cm: microsiemens/cm; UNT: unidades nefelométricas de turbiedad; mg/L: miligramos por litro
18. Teniendo en cuenta el reporte del resultado según la técnica empleada por el laboratorio, la expresión <1ufc/100ml es equivalente a 0ufc/100ml.

Revisó: Líder Laboratorio de Microbiología - M8001	Aprobó: Director Técnico - DT001

FIN DEL REPORTE

INFORME DE INOCUIDAD ALIMENTARIA – PAE PUERTO GAITÁN 2026

Interventoría Contrato No. 656/2026 | Contrato Laboratorio: BIOS Análisis de Aguas y Alimentos SAS | Fecha de muestreo: 14-May-2026 | 9 resultados / 38 muestras analizadas

MUESTRAS ANALIZADAS	MUESTRAS CUMPLEN	MUESTRAS NO CUMPLEN	% CUMPLIMIENTO GLOBAL	REPORTES LABORATORIO
38	38	0	100,0%	3

INFORMACIÓN GENERAL DE MUESTREO

Cliente / Interventor	Adriana Vera Monroy – CC 52.073.664	**Contrato PAE**	No. 656/2026
Laboratorio	BIOS Análisis de Aguas y Alimentos SAS	**Responsable muestras cliente**	S. Becerra
Director técnico / Revisó	Líder Lab. Microbiología (MB001) / Director Técnico (DT001)	**Normativa principal**	Res. 1407/2022 | Límites internos sugeridos
Fecha toma muestras	14 de mayo de 2026	**Hora toma**	06:00 – 11:30
Lugares muestreados	IE Luis Carlos Galán Sede Luis Antonio Pérez | IE Jorge Eliécer Gaitán Sede Augusto Céspedes		
Reportes emitidos	15077-26 | 15078-26 EC | 15079-26	**Fecha reportes**	26-may a 04-jun

CONSOLIDADO DE RESULTADOS POR CATEGORÍA DE MUESTRA

CATEGORÍA	TIPO DE MUESTRA	LUGAR	MUESTRA / CÓDIGO	ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	NORMATIVA
AMBIENTE	Ambiente	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84647)	Sedimentación en placa	Aerobios mesófilos UFC	0	50 UFC máx.	CUMPLE	Límites internos sugeridos
AMBIENTE	Ambiente	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84647)	Sedimentación en placa	Mohos y levaduras UFC	6	50 UFC máx.	CUMPLE	Límites internos sugeridos
SUPERFICIE	Frotis superficie	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84649)	Cuchillo para ensaladas (Hipoclorito)	Coliformes UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
SUPERFICIE	Frotis superficie	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84649)	Cuchillo para ensaladas (Hipoclorito)	E. coli UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
SUPERFICIE	Frotis superficie	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84649)	Cuchillo para ensaladas (Hipoclorito)	Mohos y levaduras UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
MANOS	Frotis de manos	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84648)	Jania Manchengo (Jabón líquido)	Coliformes UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
MANOS	Frotis de manos	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84648)	Jania Manchengo (Jabón líquido)	E. coli UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos
MANOS	Frotis de manos	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84648)	Jania Manchengo (Jabón líquido)	S. coagulasa positiva UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Límites internos sugeridos

CATEGORÍA	TIPO DE MUESTRA	LUGAR	MUESTRA / CÓDIGO	ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	NORMATIVA
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84650-84654)	Carne de res a la criolla (T:90,1°C)	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84650-84654)	Carne de res a la criolla (T:90,1°C)	S. coagulasa positiva UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84650-84654)	Carne de res a la criolla (T:90,1°C)	Bacillus cereus UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84650-84654)	Carne de res a la criolla (T:90,1°C)	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84650-84654)	Carne de res a la criolla (T:90,1°C)	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84655-84659)	Arroz blanco (T:74,8°C)	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84655-84659)	Arroz blanco (T:74,8°C)	S. coagulasa positiva UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84655-84659)	Arroz blanco (T:74,8°C)	Bacillus cereus UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84655-84659)	Arroz blanco (T:74,8°C)	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84655-84659)	Arroz blanco (T:74,8°C)	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84660-84664)	Papa a la francesa (T:74,8°C)	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84660-84664)	Papa a la francesa (T:74,8°C)	S. coagulasa positiva UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84660-84664)	Papa a la francesa (T:74,8°C)	Bacillus cereus UFC/g	<100	<100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84660-84664)	Papa a la francesa (T:74,8°C)	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE J.E. Gaitán Sede Augusto Céspedes (Cód. 84660-84664)	Papa a la francesa (T:74,8°C)	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84639)	Galleta casera (El Trigal, Vto:12-jul-2026)	Recuento de mohos UFC/g	<10	100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84639)	Galleta casera (El Trigal, Vto:12-jul-2026)	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84634-84638)	Cocadas (Forepin, Vto:13-ago-2026)	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<10	100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022

CATEGORÍA	TIPO DE MUESTRA	LUGAR	MUESTRA / CÓDIGO	ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	NORMATIVA
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84634-84638)	Cocadas (Forepin, Vto:13-ago-2026)	E. coli UFC/g	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84634-84638)	Cocadas (Forepin, Vto:13-ago-2026)	S. coagulasa positiva UFC/g	<100	100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84634-84638)	Cocadas (Forepin, Vto:13-ago-2026)	Bacillus cereus UFC/g	<100	100 ufc/g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84634-84638)	Cocadas (Forepin, Vto:13-ago-2026)	Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
ALIMENTO PT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84634-84638)	Cocadas (Forepin, Vto:13-ago-2026)	Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/25g	CUMPLE	Res. 1407/2022
BEBIDA UHT	Producto terminado	IE Luis Carlos Galán Sede L.A. Pérez (Cód. 84642-84646)	Leche saborizada UHT sabor fresa (El Recreo, Lote 023)	Esterilidad comercial (12 parámetros)	Negativo / Normal / Característico	Sin crecimiento bacteriano	CUMPLE	Res. 1407/2022

ANÁLISIS DETALLADO POR REPORTE DE LABORATORIO – PAE PUERTO GAITÁN 2026 (MAYO 2026)

REPORTE N° 15077-26 | Lugar: IE Luis Carlos Galán Sede Luis Antonio Pérez

CÓD. INTERNO	TIPO MUESTRA	LUGAR / MUESTRA	MÉTODO ANÁLISIS	ANÁLISIS / PARÁMETRO	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIÓN / INTERPRETACIÓN
84639	Producto terminado	Galleta casera (El Trigal) Lote 12-05-2026 - T:29,1°C	Recuento en placa lámina rehidratada ISO 21527-1,2:2008	Recuento de mohos	<10	100 ufc/g (m)	CUMPLE	n=5, c=2. Empaque original sellado. Vto: 12-jul-2026.
84639	Producto terminado	Galleta casera (El Trigal)	Recuento en placa lámina rehidratada ISO 16649-2:2001	Recuento de E. coli	<10	<10 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0. Resultado óptimo.
84634-84638	Producto terminado	Cocadas (Forepin) Lote 163 - T:28,4°C	Recuento en placa lámina rehidratada ISO 21527-1,2:2008	Recuento de mohos y levaduras	<10 (5 réplicas)	100 ufc/g (m) / 500 (M)	CUMPLE	n=5, c=2. Empaque original sellado. Vto: 13-ago-2026.
84634-84638	Producto terminado	Cocadas (Forepin)	Recuento en placa lámina rehidratada ISO 16649-2:2001	Recuento de E. coli	<10 (5 réplicas)	<10 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0. Todas las réplicas cumplen.
84634-84638	Producto terminado	Cocadas (Forepin)	Recuento en placa lámina rehidratada ISO 6888-1,2:2021	Recuento de Staph. coagulasa positiva	<100 (5 réplicas)	100 ufc/g (m) / 200 (M)	CUMPLE	n=5, c=1.
84634-84638	Producto terminado	Cocadas (Forepin)	Recuento en placa Compass ISO 7932:2004	Recuento de Bacillus cereus	<100 (5 réplicas)	100 ufc/g (m) / 500 (M)	CUMPLE	n=5, c=1.
84634-84638	Producto terminado	Cocadas (Forepin)	Amplificación isotérmica ADN ISO 6579-1:2017	Detección de Salmonella spp	Ausencia (5 réplicas)	Ausencia/25g	CUMPLE	n=5, c=0. Ausencia confirmada.
84634-84638	Producto terminado	Cocadas (Forepin)	Amplificación isotérmica ADN ISO 11290-1:2017	Detección de Listeria monocytogenes	Ausencia (5 réplicas)	Ausencia/25g	CUMPLE	n=5, c=0. Ausencia confirmada. Concepto general: CUMPLE.

REPORTE N° 15078-26 EC | Lugar: IE Luis Carlos Galán Sede Luis Antonio Pérez

CÓD. INTERNO	TIPO MUESTRA	LUGAR / MUESTRA	MÉTODO ANÁLISIS	ANÁLISIS / PARÁMETRO	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIÓN / INTERPRETACIÓN
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa (El Recreo, Lote 023 - T:27,4°C)	Caldo BHI + almidón 0,1% NTC 4433	Crecimiento en anaerobiosis 35±2°C	Negativo (5)	Negativo (n=5, c=0)	CUMPLE	Empaque original sellado. Sin crecimiento tras incubación.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Caldo BHI + almidón 0,1% NTC 4433	Crecimiento en anaerobiosis 55±2°C	Negativo (5)	Negativo (n=5, c=0)	CUMPLE	Sin crecimiento bacteriano.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Caldo BHI + almidón 0,1% NTC 4433	Control en anaerobiosis 35±2°C	Negativo (5)	Negativo	CUMPLE	Control de esterilidad conforme.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Caldo BHI + almidón 0,1% NTC 4433	Control en anaerobiosis 55±2°C	Negativo (5)	Negativo	CUMPLE	Control de esterilidad conforme.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Caldo BHI + almidón 0,1% NTC 4433	Crecimiento en aerobiosis 35±2°C	Negativo (5)	Negativo (n=5, c=0)	CUMPLE	Sin crecimiento bacteriano.

REPORTE N° 15078-26 EC | Lugar: IE Luis Carlos Galán Sede Luis Antonio Pérez

CÓD. INTERNO	TIPO MUESTRA	LUGAR / MUESTRA	MÉTODO ANÁLISIS	ANÁLISIS / PARÁMETRO	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIÓN / INTERPRETACIÓN
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Caldo BHI + almidón 0,1% NTC 4433	Crecimiento en aerobiosis 55±2°C	Negativo (5)	Negativo (n=5, c=0)	CUMPLE	Sin crecimiento bacteriano.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Caldo BHI + almidón 0,1% NTC 4433	Control en aerobiosis 35±2°C	Negativo (5)	Negativo	CUMPLE	Control de esterilidad conforme.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Caldo BHI + almidón 0,1% NTC 4433	Control en aerobiosis 55±2°C	Negativo (5)	Negativo	CUMPLE	Control de esterilidad conforme.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Olfativo	Olor	Normal (5)	Normal	CUMPLE	Sin olores extraños.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Visual	Aspecto	Característico (5)	Característico	CUMPLE	Aspecto propio del producto.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Potenciométrico	pH	Característico (5)	Característico	CUMPLE	Dentro de lo esperado para el producto.
84642-84646	Producto terminado	Leche saborizada UHT sabor fresa	Sedimentación en placa	Control ambiental	Negativo (5)	Negativo	CUMPLE	Sin contaminación ambiental durante el ensayo. Concepto general: CUMPLE. Vto: 21-jul-2026.

REPORTE N° 15079-26 | Lugar: IE Jorge Eliécer Gaitán Sede Augusto Céspedes

CÓD. INTERNO	TIPO MUESTRA	LUGAR / MUESTRA	MÉTODO ANÁLISIS	ANÁLISIS / PARÁMETRO	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIÓN / INTERPRETACIÓN
84647	Ambiente	Área de servido (20 min exposición, hipoclorito)	Sedimentación en placa	Aerobios mesófilos	0	50 UFC máx.	CUMPLE	Muy por debajo del límite interno.
84647	Ambiente	Área de servido	Sedimentación en placa	Mohos y levaduras	6	50 UFC máx.	CUMPLE	Dentro de límites internos sugeridos.
84649	Frotis superficie	Cuchillo para ensaladas (Hipoclorito, acero inoxidable)	Recuento en placa ISO 18593:2018	Coliformes UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Desinfección efectiva.
84649	Frotis superficie	Cuchillo para ensaladas	Recuento en placa ISO 18593:2018	E. coli UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Ausencia total.
84649	Frotis superficie	Cuchillo para ensaladas	Recuento en placa ISO 18593:2018	Mohos y levaduras UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Óptimo.
84648	Frotis de manos	Jania Manchengo (Jabón líquido, prep. bastimento)	Recuento en placa ISO 18593:2018	Coliformes UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Lavado de manos efectivo.
84648	Frotis de manos	Jania Manchengo	Recuento en placa ISO 18593:2018	E. coli UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Sin indicios de contaminación fecal.

REPORTE N° 15079-26 | Lugar: IE Jorge Eliécer Gaitán Sede Augusto Céspedes

CÓD. INTERNO	TIPO MUESTRA	LUGAR / MUESTRA	METODO ANÁLISIS	ANÁLISIS / PARÁMETRO	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIÓN / INTERPRETACIÓN
84648	Frotis de manos	Jania Manchengo	Recuento en placa ISO 18593:2018	S. coagulasa positiva UFC/g ml	<1	<1 ufc	CUMPLE	Sin indicios de contaminación cutánea.
84650-84654	Alimento PT	Carne de res a la criolla (T:90,1°C - Flor Ramirez)	Recuento en placa Petrifilm ISO 16649-2:2001	E. coli UFC/g	<10 (5 réplicas)	<10 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0. Cocción adecuada. Vto: 20-may-2026.
84650-84654	Alimento PT	Carne de res a la criolla	Recuento en placa Petrifilm ISO 6888-1,2:2021	S. coagulasa positiva UFC/g	<100 (5 réplicas)	<100 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0.
84650-84654	Alimento PT	Carne de res a la criolla	Recuento en placa Compass ISO 7932:2004	Bacillus cereus UFC/g	<100 (5 réplicas)	<100 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0.
84650-84654	Alimento PT	Carne de res a la criolla	Amplif. isotérmica ADN ISO 6579-1:2017	Salmonella spp	Ausencia (5 réplicas)	Ausencia/25g	CUMPLE	n=5, c=0. Ausencia confirmada.
84650-84654	Alimento PT	Carne de res a la criolla	Amplif. isotérmica ADN ISO 11290-1:2017	Listeria monocytogenes	Ausencia (5 réplicas)	Ausencia/25g	CUMPLE	n=5, c=0. Concepto general: CUMPLE.
84655-84659	Alimento PT	Arroz blanco (T:74,8°C - Flor Ramirez)	Recuento en placa Petrifilm ISO 16649-2:2001	E. coli UFC/g	<10 (5 réplicas)	<10 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0. Vto: 20-may-2026.
84655-84659	Alimento PT	Arroz blanco	Recuento en placa Petrifilm ISO 6888-1,2:2021	S. coagulasa positiva UFC/g	<100 (5 réplicas)	<100 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0.
84655-84659	Alimento PT	Arroz blanco	Recuento en placa Compass ISO 7932:2004	Bacillus cereus UFC/g	<100 (5 réplicas)	<100 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0.
84655-84659	Alimento PT	Arroz blanco	Amplif. isotérmica ADN ISO 6579-1:2017	Salmonella spp	Ausencia (5 réplicas)	Ausencia/25g	CUMPLE	n=5, c=0.
84655-84659	Alimento PT	Arroz blanco	Amplif. isotérmica ADN ISO 11290-1:2017	Listeria monocytogenes	Ausencia (5 réplicas)	Ausencia/25g	CUMPLE	n=5, c=0. Concepto general: CUMPLE.
84660-84664	Alimento PT	Papa a la francesa (T:74,8°C - Flor Ramirez)	Recuento en placa Petrifilm ISO 16649-2:2001	E. coli UFC/g	<10 (5 réplicas)	<10 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0. Vto: 20-may-2026.
84660-84664	Alimento PT	Papa a la francesa	Recuento en placa Petrifilm ISO 6888-1,2:2021	S. coagulasa positiva UFC/g	<100 (5 réplicas)	<100 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0.
84660-84664	Alimento PT	Papa a la francesa	Recuento en placa Compass ISO 7932:2004	Bacillus cereus UFC/g	<100 (5 réplicas)	<100 ufc/g	CUMPLE	n=5, c=0.
84660-84664	Alimento PT	Papa a la francesa	Amplif. isotérmica ADN ISO 6579-1:2017	Salmonella spp	Ausencia (5 réplicas)	Ausencia/25g	CUMPLE	n=5, c=0.
84660-84664	Alimento PT	Papa a la francesa	Amplif. isotérmica ADN ISO 11290-1:2017	Listeria monocytogenes	Ausencia (5 réplicas)	Ausencia/25g	CUMPLE	n=5, c=0. Concepto general: CUMPLE.

REGISTRO DE NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS – PAE PUERTO GAITÁN 2026 (MAYO 2026)

Reportes 15077-26 · 15078-26 EC · 15079-26 — Sin no conformidades registradas en este período de muestreo

N°	REPORTE	CÓDIGO MUESTRA	PARÁMETRO	RESULTADO OBTENIDO	VALOR PERMITIDO	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD	ACCIÓN CORRECTIVA SUGERIDA	RESPONSABLE

No se identificaron no conformidades en los 43 parámetros aplicables evaluados en los reportes 15077-26, 15078-26 EC y 15079-26 (muestreo del 20 de mayo de 2026). El 100% de los resultados microbiológicos y del ensayo de esterilidad comercial cumplió con la normatividad vigente (Res. 1407/2022) y con los límites internos sugeridos para ambiente, superficies y manos. Los 3 parámetros marcados N.A (Staphylococcus, Salmonella y Listeria en galleta casera) corresponden a analitos que no aplican a esa categoría de alimento según la Res. 1407/2022, num. 8.2.

RECOMENDACIONES PARA MANTENER EL DESEMPEÑO

ÁREA	PARÁMETRO CLAVE	RESULTADO	NIVEL DE DESEMPEÑO	FRECUENCIA	IMPACTO PAE	RECOMENDACIÓN PARA SOSTENER EL CUMPLIMIENTO
Programa PAE (general)	43 parámetros evaluados	43/43 CUMPLE (100%)	ÓPTIMO	Mensual	Sin riesgo identificado	Mantener la frecuencia actual de monitoreo microbiológico, los protocolos de desinfección (hipoclorito / amonio cuaternario) y la verificación de temperaturas de cocción. Continuar documentando trazabilidad de proveedores, lotes y fechas de vencimiento en cada punto de muestreo.

INDICADORES DE INOCUIDAD Y ESTADÍSTICAS DE CUMPLIMIENTO – PAE 2026 (MAYO)

RESUMEN ESTADÍSTICO POR CATEGORÍA

CATEGORÍA DE MUESTRA	TOTAL PARÁMETROS	CUMPLEN	NO CUMPLEN	% CUMPLIMIENTO	ESTADO
Ambiente (sedimentación)	2	2	0	100,0%	✓ CUMPLE
Superficies (frotis cuchillo)	3	3	0	100,0%	✓ CUMPLE
Manos (frotis manipulador)	3	3	0	100,0%	✓ CUMPLE
Alimentos PT - Carne de res criolla	5	5	0	100,0%	✓ CUMPLE
Alimentos PT - Arroz blanco	5	5	0	100,0%	✓ CUMPLE
Alimentos PT - Papa a la francesa	5	5	0	100,0%	✓ CUMPLE
Alimentos PT - Galleta casera	2	2	0	100,0%	✓ CUMPLE
Alimentos PT - Cocadas	6	6	0	100,0%	✓ CUMPLE
Bebida UHT - Esterilidad comercial	12	12	0	100,0%	✓ CUMPLE
TOTAL GENERAL	43	43	0	100,0%	CUMPLE

INTERPRETACIÓN TÉCNICA Y CONCEPTOS DE INOCUIDAD – PAE PUERTO GAITÁN 2026 (MAYO)

CONCEPTO GENERAL DE INOCUIDAD

De los 43 parámetros aplicables analizados en los tres reportes de laboratorio del muestreo del 20 de mayo de 2026 (15077-26, 15078-26 EC y 15079-26), los 43 CUMPLEN con la normatividad vigente aplicable, representando un 100,0% de cumplimiento global. No se registraron no conformidades en este período. Adicionalmente, 3 analitos de la muestra de galleta casera (Staphylococcus coagulasa positiva, Salmonella spp y Listeria monocytogenes) se reportaron como N.A por no aplicar a esa categoría de alimento según la Res. 1407/2022, num. 8.2.

HALLAZGOS DESTACADOS

✓ Todos los parámetros microbiológicos evaluados en ambiente, superficies, manos, alimentos terminados y el ensayo de esterilidad comercial de la bebida UHT cumplieron sin excepción. No se identificó ningún resultado fuera de especificación en este período, a diferencia del hallazgo de pH de agua potable reportado en el muestreo anterior (abril 2026), el cual no formó parte del alcance de este muestreo.

HIGIENE DEL PERSONAL Y SUPERFICIES

El frotis de manos (Jania Manchengo, proceso: preparación de bastimento, desinfectante: jabón líquido) y el frotis de superficie (cuchillo para ensaladas, acero inoxidable, desinfectante: hipoclorito) registraron valores <1 UFC para coliformes, E. coli y S. coagulasa positiva / mohos y levaduras. Esto confirma que los procedimientos de lavado de manos y desinfección de superficies se están ejecutando correctamente. Se recomienda mantener el protocolo actual y verificar periódicamente la concentración del desinfectante según ficha técnica.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL AMBIENTE

El muestreo ambiental en el área de servido de la IE Jorge Eliécer Gaitán Sede Augusto Céspedes (sedimentación en placa, 20 minutos, hipoclorito) registró 0 UFC para aerobios mesófilos y 6 UFC para mohos y levaduras, ambos muy por debajo del límite interno de 50 UFC. Estos resultados confirman condiciones ambientales favorables para la manipulación segura de alimentos.

INOCUIDAD DE ALIMENTOS TERMINADOS – SEDE IE JORGE ELIÉCER GAITÁN (AUGUSTO CÉSPEDES)

La carne de res a la criolla (T interna: 90,1°C), el arroz blanco (T: 74,8°C) y la papa a la francesa (T: 74,8°C), preparados por Flor Ramirez, fueron analizados en 5 réplicas cada uno (n=5, c=0) y CUMPLEN todos los parámetros: E. coli <10 UFC/g, S. coagulasa positiva <100 UFC/g, Bacillus cereus <100 UFC/g, Salmonella spp ausente y Listeria monocytogenes ausente. Las temperaturas de cocción registradas garantizan la destrucción de patógenos relevantes.

INOCUIDAD DE ALIMENTOS TERMINADOS – SEDE IE LUIS CARLOS GALÁN (LUIS ANTONIO PÉREZ)

La galleta casera (proveedor El Trigal, empaque original sellado) cumple los 2 parámetros aplicables a su categoría (mohos <10 ufc/g y E. coli <10 ufc/g). Las cocadas (proveedor Forepin, lote 163) cumplen los 6 parámetros evaluados (mohos y levaduras, E. coli, S. coagulasa positiva, Bacillus cereus, Salmonella y Listeria, n=5 en cada caso). La bebida UHT de leche saborizada sabor fresa (proveedor El Recreo, lote 023) superó el ensayo de esterilidad comercial completo (12 parámetros: crecimiento y control en aerobiosis/anaerobiosis a 35°C y 55°C, olor, aspecto, pH y control ambiental), todos con concepto CUMPLE.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES PAE

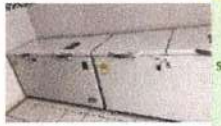
1. El programa de alimentación escolar presenta un desempeño sobresaliente en inocuidad microbiológica para el muestreo de mayo 2026, con 100% de cumplimiento y cero no conformidades.
2. Se recomienda mantener la frecuencia actual de muestreos microbiológicos de ambiente, superficies, manos y alimentos en ambas sedes.
3. Continuar verificando y documentando fechas de vencimiento, trazabilidad de proveedores y lotes en cada punto de muestreo (galleta casera, cocadas y bebida UHT).
4. Sostener los protocolos de desinfección (hipoclorito / amonio cuaternario) y las buenas prácticas de manufactura evidenciadas en el frotis de manos y superficies.
5. Para el próximo muestreo, considerar incluir nuevamente parámetros fisicoquímicos de agua potable, dado que no formaron parte del alcance de este período.

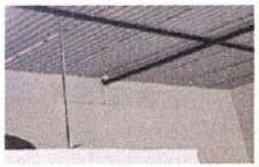
ANEXO N° 5
PLAN DE MEJORA

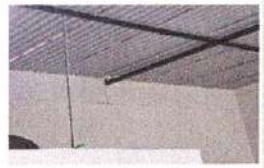
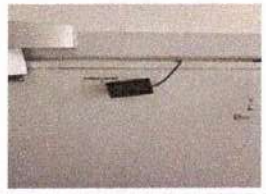
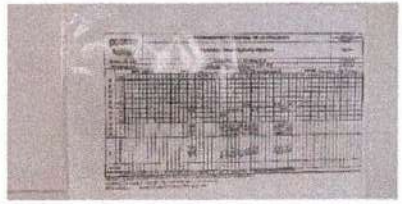
adriana.interventora@gmail.com
Tel: 3102179384
Sede administrativa: Mz A casa 11 barrio villa flor
Puerto Gaitán - Meta

PLAN DE MEJORA DE 17 DE MARZO AL 16 DE ABRIL

Adriana.interventora@gmail.com
Tel. 3102179384
Sede Administrativa: Mz A casa 11 Barrio Villa Flor
Puerto Gaitan - Meta

N°	ITEM	DESCRIPCIÓN TECNICA DEL HALLAZGO	RIESGO	ACCIÓN CORRECTIVA (OPERADOR)	EVIDENCIA	ESTADO	OBSERVACIÓN
1	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	En la sede Camilo Torres no se cuenta con vestier aislado del servicio sanitario	incumplimiento normativo	El operador adecuó o delimitó un área de cambio/vestier separada del servicio sanitario y de las áreas de manipulación o almacenamiento, con control de ingreso y uso de dotación.		abierto	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
2	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	se observa dificultad en los procedimientos de toma de temperatura, se sugiere que cada congelador y/o refrigerador cuente con termómetro de manera individual que facilite la toma de temperatura al momento de inicio de actividades y durante y despues de las mismas	Riesgo en inocuidad alimentaria / incumplimiento normativo	El operador dispuso termómetros individuales para equipos de refrigeración/congelación y reforzó el procedimiento de toma, registro y verificación de temperaturas al inicio, durante y al cierre de la operación.	 	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
3	El operador debe garantizar mecanismos de comunicación efectivos entre: Beneficiarios, comunidad educativa, Entidad territorial e Interventoría	No se evidencian los canales visibles, accesibles y funcionales para: Recepción de PQRS, Reporte de novedades del servicio y Atención a la comunidad	incumplimiento normativo	El operador publicó en lugar visible los canales de atención, datos de contacto, mecanismo de PQRS y ruta de reporte de novedades para beneficiarios, comunidad educativa, entidad territorial e interventoría.		Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
4	El PAE debe incluir acciones de: Educación alimentaria y nutricional (EAN) Promoción de hábitos de vida saludable Procesos pedagógicos con la comunidad educativa	No se evidencia el desarrollo de actividades de Sensibilización, Educación nutricionalPromoción de hábitos saludables		El operador implementó actividades de Educación Alimentaria y Nutricional, promoción de hábitos saludables y sensibilización, con evidencias de material pedagógico, registros de asistencia y soporte fotográfico.	     	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
5	Incumplimiento de temperaturas de entrega en el complemento caliente transportado	Demoras en el acceso del vehiculo transportador a la sede Jorge Eliecer Gaitán Principal que afectan los tiempos de entrega y en consecuencia no se garantiza la temperatura adecuada		El operador dispuso termómetros individuales para equipos de refrigeración/congelación y reforzó el procedimiento de toma, registro y verificación de temperaturas al inicio, durante y al cierre de la operación.	  	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.

N°	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL HALLAZGO	RIESGO	ACCIÓN CORRECTIVA (OPERADOR)	EVIDENCIA	ESTADO	OBSERVACIÓN
1	El centro de producción esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	Existe un foco aledaño a la planta de producción donde se acumulan basuras que aumenta el riesgo de vectores y plagas	Riesgo en Inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador delimitó, señalizó y acondicionó el área de residuos, garantizando recipientes con tapa, retiro oportuno, limpieza y desinfección del punto, así como barreras que reduzcan ingreso de vectores.	 	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	no se garantiza el aislamiento del área de producción del resto de la planta	Riesgo en Inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador reforzó barreras físicas, selló puntos de ingreso y delimitó filtros de acceso para prevenir entrada de contaminantes, vectores o plagas a las áreas operativas.	 	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	se observa el piso poroso con peliduras	Riesgo en Inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador realizó intervención del piso mediante resane, sellado y acabado sanitario que facilita limpieza y desinfección, evitando grietas, porosidad o desprendimientos.	  	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	se solicita poner un filtro entre el área de vestier y el sanitario	Riesgo en Inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador adecuó o delimitó un área de cambio/vestier separada del servicio sanitario y de las áreas de manipulación o almacenamiento, con control de ingreso y uso de dotación.		Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	se sugiere mejorar los sistemas de extracción ya que son escasos para el volúmenm de trabajo y el ambiente es muy caluroso lo que implica un riesgo	Riesgo en Inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador mejoró el sistema de extracción/ventilación y definió mantenimiento preventivo, buscando mayor renovación de aire y reducción de calor durante la operación.		Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.

6	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	no se garantiza la hermeticidad de la planta teniendo en cuenta que la puerta de ingreso tiene aberturas, no hay un filtro de ingreso entre la puerta principal y las demás área de la planta	Riesgo en inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador reforzó barreras físicas, selló puntos de ingreso y delimitó filtros de acceso para prevenir entrada de contaminantes, vectores o plagas a las áreas operativas.	 	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
7	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	se solicita señalizar el área de basuras de forma adecuada y garantizar su hermeticidad de modo que impida el ingreso de plagas o vectores durante el tiempo que las basuras y/o residuos están almacenados en espera de la recolección por parte del servicio de basuras del municipio	Riesgo en inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador delimitó, señalizó y acondicionó el área de residuos, garantizando recipientes con tapa, retiro oportuno, limpiezas y desinfección del punto, así como barreras que reducen ingreso de vectores.		Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
8	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	se solicita describir y evidenciar el proceso de potabilización de agua almacenada en tanque elevado para uso de la planta	Riesgo en inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador adecuó o delimitó un área de cambio/vestier separada del servicio sanitario y de las áreas de manipulación o almacenamiento, con control de ingreso y uso de dotación.		Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
9	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	se observa dificultad en los procedimientos de toma de temperatura, se sugiere que cada congelador y/o refrigerador cuente con termómetro de manera individual que facilite la toma de temperatura al momento de inicio de actividades y durante y despues de las mismas	Riesgo en inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador dispuso termómetros individuales para equipos de refrigeración/congelación y reforzó el procedimiento de toma, registro y verificación de temperaturas al inicio, durante y al cierre de la operación.		Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
10	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	se observa dificultad en los procedimientos de toma de temperatura, se sugiere que cada congelador y/o refrigerador cuente con termómetro de manera individual que facilite la toma de temperatura al momento de inicio de actividades y durante y despues de las mismas	Riesgo en inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador dispuso termómetros individuales para equipos de refrigeración/congelación y reforzó el procedimiento de toma, registro y verificación de temperaturas al inicio, durante y al cierre de la operación.		Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
11	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	se sugiere mejorar los tiempos de entrega en sede de modo que las temperaturas sean seguras para los beneficiarios finales	Riesgo en inocuidad alimentaria / Incumplimiento normativo	El operador dispuso termómetros individuales para equipos de refrigeración/congelación y reforzó el procedimiento de toma, registro y verificación de temperaturas al inicio, durante y al cierre de la operación.	  	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.

N°	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL HALLAZGO	RIESGO	ACCIÓN CORRECTIVA (OPERADOR)	EVIDENCIA	ESTADO	OBSERVACIÓN
1	Deficiencia en iluminación en área de almacenamiento y picking	Durante la visita a la bodega ubicada en Villavicencio se evidenció que las condiciones de iluminación son insuficientes, lo cual limita la adecuada visibilidad para la ejecución de actividades de alistamiento (picking), verificación de productos, control de fechas de vencimiento y estado de los empaques.	Errores en la selección de productos, afectación en la trazabilidad, incremento del riesgo de despacho de productos no conformes.	El operador instaló y/o reforzó luminarias en el área de almacenamiento y zona de alistamiento/picking, garantizando mayor visibilidad para la selección, verificación de lote, fecha de vencimiento, integridad de empaque y conformación de raciones. Se establece revisión periódica del sistema de iluminación dentro del plan de mantenimiento locativo.		abierto	Mantener registro fotográfico, soporte de mantenimiento y verificación periódica en visitas de interventoría.
2	No se garantiza el abastecimiento continuo de agua	Se evidenció que la bodega no cuenta con un sistema que garantice el abastecimiento permanente de agua potable para actividades de limpieza, desinfección y uso del personal.	Imposibilidad de ejecutar adecuadamente los programas de saneamiento básico, incrementando el riesgo de contaminación.	El operador implementó medidas para garantizar disponibilidad de agua potable en la bodega, incluyendo punto de abastecimiento, reserva operativa y procedimiento para suministro durante actividades de limpieza, desinfección y uso sanitario del personal. Se anexan evidencias del mecanismo de abastecimiento y control de limpieza del sistema utilizado.		Subsanado	Verificar soportes de potabilidad, limpieza del sistema de almacenamiento y disponibilidad permanente.
3	Falta de hermeticidad en la infraestructura	Se evidencian aberturas, goteras y espacios o condiciones estructurales que no garantizan el cierre hermético de la bodega, permitiendo el ingreso de polvo, vectores y contaminantes externos.	Contaminación física y biológica de los alimentos almacenados.	El operador realizó acciones de cierre, sellamiento y corrección de aberturas, goteras y puntos de ingreso potencial de polvo, vectores, humedad y contaminantes externos. Se reforzaron barreras físicas y se incluyó la verificación de hermeticidad dentro del control locativo y del programa de control integrado de plagas.	 	Subsanado	Realizar inspección periódica de puertas, ventanas, cubierta, muros y puntos de posible ingreso de vectores.
4	Ausencia de filtro sanitario en zona de ingreso	Se evidenció que la bodega no cuenta con un área de transición o filtro sanitario que permita separar la zona de descargue del ambiente interno de almacenamiento, lo cual impide el control adecuado de ingreso de personal, insumos y posibles contaminantes.	Ingreso directo de contaminantes desde el exterior, afectando la inocuidad del alimento. Incumplimiento de principios de flujo sanitario y segregación de áreas exigidos en BPM.	El operador delimitó un área de transición o filtro de ingreso entre la zona de descargue y el área interna de almacenamiento, definiendo control de acceso, limpieza de calzado/elementos, ingreso ordenado de personal e insumos y restricción de tránsito no autorizado. Se señalizó el flujo de ingreso y salida.		Subsanado	Verificar uso efectivo del filtro durante operación y conservar evidencia fotográfica/procedimental.
5	Falta de señalización de áreas	No se evidenció señalización que delimite y organice las diferentes áreas funcionales dentro de la bodega (recepción, almacenamiento, despacho, zonas restringidas, etc.).	Desorganización operativa, cruces de flujo, errores en procesos y debilitamiento del control interno. Lineamientos de organización y control de procesos en BPM.	El operador instaló señalización visible para identificar las áreas funcionales de la bodega: recepción, almacenamiento, alistamiento/picking, despacho, producto no conforme, residuos, ingreso restringido y rutas de circulación. La señalización fue socializada al personal operativo.	  	Subsanado	Mantener plano o croquis de áreas y actualizar señalización ante cambios de distribución.
6	Ausencia de vestier para el personal	La bodega no dispone de un área destinada como vestier para el cambio de ropa y dotación del personal manipulador, previo al ingreso a las áreas de almacenamiento.	Ingreso de contaminantes externos a través de la ropa de calle, afectando la inocuidad de los alimentos. Incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 – condiciones para el personal manipulador de alimentos.	El operador adecuó un espacio destinado para vestier o área de cambio del personal, separado de las zonas de almacenamiento y de los servicios sanitarios, para el cambio de ropa, custodia de pertenencias y uso de dotación antes del ingreso al área operativa.		abierto	Verificar uso efectivo del vestier, disponibilidad de dotación y condiciones de orden e higiene.
7	Deficiencia en ventilación de la bodega	La ventilación es un requisito crítico dentro de las condiciones de almacenamiento, en tanto permita Mantener estabilidad en temperatura y humedad Reducir riesgo microbiológico Evitar condensaciones que afecten empaques y productos	Incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 – condiciones de almacenamiento	El operador implementó acciones para mejorar la ventilación natural y/o mecánica de la bodega, favoreciendo la circulación de aire, disminución de calor, humedad, condensaciones y olores. Se incluyó la revisión de ventilación en el plan de mantenimiento locativo y saneamiento básico.		abierto	Monitorear condiciones ambientales, especialmente en temporada de lluvia o alta temperatura.
8	Deterioro en las condiciones de los pisos de la bodega	Durante la visita técnica a la bodega ubicada en Villavicencio se evidenció que los pisos presentan deterioro, con presencia de grietas, fisuras y/o superficies irregulares, lo cual dificulta las labores de limpieza y desinfección y favorece la acumulación de suciedad. Estas condiciones afectan la integridad sanitaria del área de almacenamiento y el adecuado desarrollo de las operaciones logísticas.	Acumulación de residuos y contaminantes en grietas Proliferación de microorganismos y plagas Dificultad para garantizar condiciones adecuadas de limpieza y desinfección Riesgo de contaminación de los alimentos almacenados Incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 – los pisos deben ser de material sanitario, resistentes, no porosos, impermeables, de fácil limpieza y en buen estado de conservación.	El operador realizó corrección de las áreas de piso deterioradas, mediante resane, nivelación y/o aplicación de acabado sanitario que permita superficie continua, resistente, no porosa, impermeable y de fácil limpieza y desinfección. Se incorporó la inspección del estado del piso al mantenimiento locativo preventivo.		Subsanado	Mantener evidencia fotográfica del antes/después y cronograma de mantenimiento preventivo.

N°	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL HALLAZGO	RIESGO	ACCIÓN CORRECTIVA (OPERADOR)	EVIDENCIA	ESTADO	OBSERVACIÓN
1	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	Se hace uso recurrente de lista de intercambio, atribuibles al proveedor principalmente de panificado y dulce	incumplimiento	El operador ajustó la gestión de proveedores, estableció control previo de disponibilidad y formalizó oportunamente las solicitudes de intercambio con justificación técnica antes de la prestación del servicio.	aprobación de nuevos proveedores	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
2	Las áreas de almacenamiento en sedes pricipales	se observa dificultad en los procedimientos de toma de temperatura, se sugiere que cada congelador y/o refrigerador cuente con termómetro de manera individual que facilite la toma de temperatura al momento de inicio de actividades y durante y despues de las mismas	Riesgo en inocuidad alimentaria / incumplimiento normativo	El operador dispuso termómetros individuales para equipos de refrigeración/congelación y reforzó el procedimiento de toma, registro y verificación de temperaturas al inicio, durante y al cierre de la operación.	 	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.
3	El operador debe garantizar mecanismos de comunicación efectivos entre: Beneficiarios, comunidad educativa, Entidad territorial e Interventoría	No se evidencian los canales visibles, accesibles y funcionales para: Recepción de PQRS, Reporte de novedades del servicio y Atención a la comunidad	incumplimiento normativo	El operador publicó en lugar visible los canales de atención, datos de contacto, mecanismo de PQRS y ruta de reporte de novedades para beneficiarios, comunidad educativa, entidad territorial e interventoría.	 	Subsanado	Sujeto a verificación en campo y seguimiento en visitas posteriores para evitar reincidencia.

PLAN DE MEJORA DE 17 DE ABRIL AL 16 DE MAYO

Adriana.interventora@gmail.com
Tel. 3102179384
Sede Administrativa: Mz A casa 11 Barrio Villa Flor
Puerto Gaitan - Meta

PLAN DE MEJORA N° 2

N°	ITEM	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL HALLAZGO	RIESGO	ACCIÓN CORRECTIVA (OPERADOR)	EVIDENCIA	ANÁLISIS INTERVENTORÍA	ESTADO	OBSERVACIÓN
1	Planta de producción	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	El área de preparación no se encuentra completamente aislada del resto de la planta, se requiere garantizar la separación de áreas para prevenir contaminación cruzada y asegurar condiciones higiénico-sanitarias.	Contaminación cruzada de alimentos.	Se realizó la verificación de las condiciones de la planta y se estableció un plan de mejora para reforzar la delimitación física del área de preparación mediante la instalación de elementos que garanticen una adecuada separación de los procesos.		En visita de seguimiento se verificó la implementación de las medidas adoptadas para la delimitación del área de preparación y el fortalecimiento de los controles operativos. Las condiciones observadas disminuyen el riesgo de contaminación cruzada y cumplen con los requisitos de separación de áreas.	Subsanado	Durante las visitas de seguimiento se verificará la permanencia de las medidas implementadas por el operador
4	RPS y CCT	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	Canastillas vacías y sucias en el área de almacenamiento (IE Luis Carlos Galán), Las canastillas deben mantenerse higienizadas.	Riesgo de contaminación de alimentos.	Se realizó de manera inmediata la limpieza y desinfección de las canastillas evidenciadas durante la visita. Asimismo, se reiteró al personal el procedimiento de limpieza, desinfección y almacenamiento de estos elementos, estableciendo como medida de control que únicamente permanezcan en las áreas de almacenamiento canastillas previamente higienizadas y en condiciones aptas para su uso.		Durante la visita de verificación se evidenció que las canastillas se encontraban limpias, desinfectadas y almacenadas adecuadamente. Se constató el cumplimiento del procedimiento establecido.	Subsanado	Durante las visitas de seguimiento se verificará la permanencia de las medidas implementadas por el operador
5	RPS y CCT	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	Utensilios de servido expuestos sin protección antes del servido (IE Jorge Eliécer Gaitán), Debe garantizarse la inocuidad de los utensilios	Contaminación de utensilios.	Se brindó retroalimentación inmediata a la manipuladora responsable, recordando la obligatoriedad de mantener los utensilios protegidos hasta el momento de su utilización. Igualmente, se reforzó la capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura relacionadas con el manejo higiénico de utensilios y se implementó seguimiento permanente por parte del equipo de calidad e inocuidad.		En la visita de seguimiento se verificó que los utensilios permanecían protegidos y almacenados de forma higiénica antes de su utilización. Se evidenció cumplimiento de las medidas implementadas	Subsanado	Durante las visitas de seguimiento se verificará la permanencia de las medidas implementadas por el operador
6	RPS y CCT	El operador debe garantizar mecanismos de comunicación efectivos entre: Beneficiarios, comunidad educativa, Entidad territorial e Interventoría	En la institución educativa JORGE ELIECER GAITÁN sede principal , Material educativo deteriorado por exposición al agua, Garantizar la permanencia del material IEC.	Pérdida de efectividad de la estrategia educativa.	Se realizó la reposición del material educativo afectado y se reubicó en un sitio protegido de la humedad para garantizar su conservación. Adicionalmente, se sensibilizó al personal sobre la importancia del adecuado almacenamiento del material IEC para asegurar la continuidad de las estrategias de educación alimentaria y nutricional.		La interventoría evidenció la reposición del material y su correcta ubicación, conservando las condiciones necesarias para su uso. Se considera que la medida implementada garantiza la continuidad de la estrategia educativa	Subsanado	Durante las visitas de seguimiento se verificará la permanencia de las medidas implementadas por el operador

7	RPS y CCT	Diligenciamiento de formatos de control y medición de los procesos	En la institución educativa JORGE ELIECER GAITÁN sede principal en visita realizada el día día 4 de mayo, aproximadamente a las 10:45 a.m se encuentra que el formato de inocuidad está diligenciado antes de la llegada del vehículo, los registros deben reflejar la realidad del proceso.	Pérdida de trazabilidad.	Se efectuó llamado de atención y retroalimentación inmediata al personal responsable, reiterando que todos los registros deben diligenciarse en tiempo real y reflejar fielmente las actividades ejecutadas. Como medida preventiva, el área de calidad realizará seguimiento y verificación periódica del correcto diligenciamiento de los formatos, garantizando la trazabilidad de los procesos.		En la revisión documental posterior se evidenció que los formatos son diligenciados conforme al momento real de la operación, garantizando la trazabilidad de la información.	Subsanado	Durante las visitas de seguimiento se verificará la permanencia de las medidas implementadas por el operador
8	RPS y CCT	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	Durante la visita a la sede CAMILO TORRES se encontró un orificio que comunica el área exterior con el baño, debajo del lavamanos), Debe mantenerse la integridad de la infraestructura. Con el propósito de minimizar el riesgo de contaminación de las áreas	Ingreso de plagas.	Se informó de manera inmediata a la institución educativa sobre la necesidad de realizar el sellamiento del orificio, por tratarse de una condición locativa propia de la infraestructura. Mientras se ejecuta la adecuación, se fortalecieron las medidas de control de plagas y las inspecciones periódicas para minimizar cualquier riesgo sanitario.		En la visita de seguimiento se verificó que el orificio fue sellado, eliminando el punto de ingreso potencial de plagas	Subsanado	Durante las visitas de seguimiento se verificará la permanencia de las medidas implementadas por el operador
9	RPS y CCT	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	durante la visita se evidenció ausencia de registros oportunos de temperatura del refrigerador (Augusto Céspedes), Los registros son evidencia del control.	Pérdida de control de cadena de frío.	Se reforzó la capacitación al personal manipulador sobre la importancia del monitoreo y registro oportuno de las temperaturas como evidencia del mantenimiento de la cadena de frío. Asimismo, se establecieron controles diarios por parte del supervisor operativo para verificar el cumplimiento de esta actividad y garantizar la trazabilidad de los registros.		La interventoría revisó los registros de temperatura y evidenció que estos se encuentran diligenciados de forma oportuna y continua, permitiendo demostrar el control de la cadena de frío.	Subsanado	Durante las visitas de seguimiento se verificará la permanencia de las medidas implementadas por el operador
10	Ración Industrializada	Disponibilidad de agua para los procedimientos de lavado de mano y limpieza y desinfección de las áreas de entrega	Recipiente para agua cubierto con bolsa plástica sin señalización, lo que aumenta el riesgo de que sea utilizado para residuos (Camilo Torres), si se tiene en cuenta que quienes ingresan a dicha área son niños, el uso inadecuado representa riesgo sanitario.	Contaminación del agua.	Se procedió de forma inmediata a señalizar correctamente el recipiente destinado al almacenamiento de agua potable y se retiró la bolsa plástica utilizada como cubierta improvisada, reemplazándola por un sistema de protección adecuado. Adicionalmente, se reforzó al personal la importancia de mantener la identificación visible de todos los recipientes para evitar usos inadecuados, especialmente considerando la presencia de estudiantes en el área.		En la visita de seguimiento se verificó que el recipiente cuenta con identificación visible y protección adecuada, evitando posibles usos inadecuados	Subsanado	Durante las visitas de seguimiento se verificará la permanencia de las medidas implementadas por el operador