INFORME MENSUAL SDIS N° 002-23

ELABORADO POR BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S
Bogotá, D.C., Colombia Año
de elaboración: 2023-JUN-05

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO

2. ALCANCE

3. METODOLOGIA

4. DESARROLLO

4.1. INFORME DE RESULTADOS
4.1.1. Reporte de resultados pendientes del mes de ABRIL de 2023
4.1.2. Ítems de ensayo pendientes por reportar para el mes de MAYO de 2023
4.1.3. Reporte de resultados mes de MAYO de 2023

4.2. ANÁLISIS DE RESULTADOS
4.2.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios – cocinas populares
4.2.2. Análisis de resultados Suministros Planta y Ruta
4.2.3. Análisis de resultados Canastas y Paquetes Contingencia, Cabildos, Refrigerios

4.3. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

4.4. INFORME DE REMUESTREOS

4.5. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

4.6. RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

4.7. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

4.7.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

4.8. MATRICES DE RESULTADOS (Según formatos establecidos y aprobados por la SDIS)
4.9. RELACION DE CAMBIOS DE TALENTO HUMANO GENERADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

5. CONCLUSIONES

6. ANEXOS

6.1. INFORME DE ACCIONES ADELANTADAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

1. OBJETIVO

Informar a la Secretaría Distrital de Integración Social **SDIS** acerca de los resultados finales de los análisis microbiológicos obtenidos de los ítems de ensayo tomados y procesados, dentro del contexto del Contrato 5939-2023 entre la SDIS y Biotrends Laboratorios S.A.S., con el fin de evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos y preparaciones entregados a los beneficiarios de las diferentes modalidades establecidas (Canastas y paquetes de contingencia, Cabildos indígenas, Refrigerios, Suministros de Planta y Ruta)

2. ALCANCE

Incluye los productos analizados correspondientes a materias primas y producto terminado e incluye los resultados microbiológicos obtenidos para las modalidades de (Comedores comunitarios – cocinas populares, Canastas y paquetes de contingencia, Cabildos indígenas, Refrigerios, Suministros de Planta y Ruta), en la ciudad de Bogotá, donde se realizan las respectivas tomas de ítems de ensayo en cualquiera de sus diferentes etapas de proceso, desde la producción hasta el consumo, para el periodo mensual de **MAYO** de **2023.**

3. METODOLOGIA

a. Planificación para toma de ítems de ensayo según cronograma aprobado el mes de mayo de 2023 en las siguientes modalidades:

N°	MODALIDAD		DETALLE	
1	COMEDORES COMUNITARIOS		Cocinas Populares	IDIPRON
2	CANASTAS Y PAQUETES CONTIGENCIA		Básicas	
3	CABILDOS INDIGENAS			
4	REFRIGERIOS			
5	SUMINISTROS	Pollo	PLANTA	RUTA
		Carne Res		
		Carne Cerdo		
		Pescado		
		Abarrotes		
		Panadería		
		Lácteos		

Tabla 1. Modalidades establecidas SDIS

b. Toma de ítems de ensayo en los diferentes puntos de preparación y distribución de los alimentos, de acuerdo con cronograma establecido.
c. Toma de muestras y contramuestras in situ por parte del analista profesional de Biotrends Laboratorios.
d. Diligenciamiento de formatos de remisión F-CM-006. y F-CM-017

4. DESARROLLO

4.1. INFORME DE RESULTADOS

4.1.1. Reporte de resultados pendientes del mes de abril de 2023

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	FECHA DE ITEM DE ENSAYO	TIPO DE ITEM DE ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	CUMPLIMIENTO ANALISIS
2338295	REFRIGERIOS	2023-04-21	LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2338295	REFRIGERIOS	2023-04-21	LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2338295	REFRIGERIOS	2023-04-21	LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2338295	REFRIGERIOS	2023-04-21	LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2338348	CANASTAS Y PAQUETES	2023-04-21	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2338348	CANASTAS Y PAQUETES	2023-04-21	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2338348	CANASTAS Y PAQUETES	2023-04-21	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2338348	CANASTAS Y PAQUETES	2023-04-21	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2338775	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-22	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2338775	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-22	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2338775	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-22	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2338775	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-22	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2340549	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-27	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2340549	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-27	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2340549	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-27	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2340549	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-27	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2340558	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-27	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2340558	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-27	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2340558	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-27	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2340558	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-27	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2341194	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-28	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2341194	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-28	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2341194	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-28	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2341194	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-28	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2341210	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-28	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2341210	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-28	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	SI
2341210	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-28	ENLATADOS	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	SI
2341210	CABILDOS INDIGENAS	2023-04-28	ENLATADOS	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	SI

Tabla 38. Reporte de resultados pendientes del mes de abril de 2023

De los (7) siete ítems de ensayo que quedaron pendientes por resultados en el mes de abril de 2023, los cuales se encontraban en análisis de esterilidad comercial, se reportan con un cumplimiento del 100%.

4.1.2. Ítems de ensayo pendientes por reportar para el mes de MAYO de 2023. Al cierre del mes de mayo de 2023, quedan pendientes por reportar (9) nueve ítems de ensayo, los cuales se encuentran en proceso de análisis (ESTERILIDAD COMERCIAL), los ítems de ensayo en proceso son los siguientes:

# DE ÍTEM DE ENSAYO	LOCALIDAD	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	# DE CONVENIO	FECHA DE ITEM DE ENSAYO
2348032	CABILDOS INDIGENAS	CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KANANKIBO	5271/2023	2023-05-18
2348214	SUMINISTROS PLANTA LACTEOS	UT FOOD 2022	48192916	2023-05-18
2348347	CABILDOS INDIGENAS	CABILDO INDIGENA INGA BOGOTA	5269/2023	2023-05-18
2348915	SUMINISTROS PLANTA ABARROTES	CI ALLIANCE S.A.S.	53761488	2023-05-19
2349121	CABILDOS INDIGENAS	CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA	5273/2023	2023-05-19
2349277	SUMINISTROS PLANTA ABARROTES	CL ALLIANCE SAS	53761488	2023-05-20
2349748	SUMINISTROS PLANTA LACTEOS	UT FOOD - 2022	48192916	2023-05-23
2349768	SUMINISTROS RUTA LACTEOS	UT FOOD - 2022	48192916	2023-05-23
2351273	CABILDOS INDIGENAS	CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA	5272/2023	2023-05-26

Tabla 34. Resultados PENDIENTES por reportar – MAY 2023

De acuerdo con la información reportada en el informe "SDIS Reporte resultados MAY 2023.xls", los resultados discriminados por modalidad son los siguientes:

4.1.3. Reporte de resultados mes de MAYO de 2023

MODALIDAD			CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS
Comedores comunitarios Convenios			449	1705
Comedores comunitarios IDIPRON			22	
Suministros	PLANTA	Abarrotes	119	16
		Carne de cerdo		12
		Carne de res		68
		Lácteos		102
		Panadería		40
	RUTA	Abarrotes		24
		Carne de cerdo		22
		Carne de res		60
		Lácteos		82
		Panadería		40
Suministro (Pendiente reporte (EC)*			5	20
Cabildos, Canastas, Refrigerios	Cabildos indígenas		10	39
	Canastas y paquetes			11
	Refrigerios			9
Cabildos (Pendiente reporte (EC)*			4	16
TOTAL			609	2266

Tabla 2. Reporte consolidado de ítems tomados y analizados por modalidad

LOCALIDAD	CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD DE PARÁMETROS ANALIZADOS
Antonio Nariño	5	18
Fontibón	5	18
La Candelaria	5	20
Los Mártires	9	33
Puente Aranda	10	36
Chapinero	15	54
Engativá	20	72
Usaquén	20	72
Santa Fé	25	90
Tunjuelito	25	90
Suba	35	126
Rafael Uribe Uribe	35	127
San Cristóbal	44	159
Kennedy	50	180
Usme	54	195
Bosa	54	197
Ciudad Bolívar	60	218
TOTAL	471	1705

Tabla 3. Reporte consolidado de ítems tomados y analizados por modalidad y localidad

"Comedores comunitarios – Cocinas populares"

COMEDOR COMUNITARIO		Antonio Nariño		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	1	0	100.0%
	Coliformes Totales	2	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	1	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	E.coli	5	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	3	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	2	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		18	0	100.0%

Tabla 4. Reporte consolidado de ítems analizados - Localidad Antonio Nariño

OMEDOR COMUNITARIO		Fontibón		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	1	0	100.0%
	Coliformes Totales	2	1	50.0%
	Mohos y Levaduras	1	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	E. coli	5	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	3	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	2	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		18	1	93.8%

Tabla 5. Reporte consolidado de ítems analizados - Localidad Fontibón

COMEDOR COMUNITARIO		La Candelaria		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	1	0	100.0%
	Coliformes Totales	2	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	1	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100.0%
	Bacillus cereus	2	0	100.0%
	E. coli	5	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	3	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	3	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		20	0	100.0%

Tabla 6. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad La Candelaria

COMEDOR COMUNITARIO		Los Mártires		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		9		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	2	1	50.0%
	Coliformes Totales	4	2	50.0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	5	0	100.0%
	Bacillus cereus	2	0	100.0%
	E. coli	9	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	5	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	4	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		33	3	87.5%

Tabla 7. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Los Mártires

COMEDOR COMUNITARIO		Puente Aranda		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		10		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	2	0	100.0%
	Coliformes Totales	4	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	6	0	100.0%
	Bacillus cereus	2	0	100.0%
	E. coli	10	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	6	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	4	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		36	0	100.0%

Tabla 8. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Puente Aranda

COMEDOR COMUNITARIO		Chapinero		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		15		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	3	0	100.0%
	Coliformes Totales	6	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	3	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	9	0	100.0%
	Bacillus cereus	3	0	100.0%
	E. coli	15	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	9	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	6	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		54	0	100.0%

Tabla 9. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Chapinero

COMEDOR COMUNITARIO		Engativá		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	4	0	100.0%
	Coliformes Totales	8	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	4	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	12	0	100.0%
	Bacillus cereus	4	0	100.0%
	E. coli	20	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	12	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	8	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		72	0	100.0%

Tabla 10. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Engativá

COMEDOR COMUNITARIO		Usaquén		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	4	1	75.0%
	Coliformes Totales	8	1	87.5%
	Mohos y Levaduras	4	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	12	0	100.0%
	Bacillus cereus	4	0	100.0%
	E. coli	20	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	12	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	8	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		72	2	95.3%

Tabla 11. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Usaquén

COMEDOR COMUNITARIO		Santa Fé		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		25		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	5	0	100.0%
	Coliformes Totales	10	2	80.0%
	Mohos y Levaduras	5	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	15	0	100.0%
	Bacillus cereus	5	0	100.0%
	E. coli	25	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	15	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		90	2	97.5%

Tabla 12. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Santa Fé

COMEDOR COMUNITARIO		Tunjuelito		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		25		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	5	0	100.0%
	Coliformes Totales	10	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	5	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	15	0	100.0%
	Bacillus cereus	5	0	100.0%
	E. coli	25	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	15	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		90	0	100.0%

Tabla 13. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Tunjuelito

COMEDOR COMUNITARIO		Suba		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		35		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	7	2	71.4%
	Coliformes Totales	14	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	7	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	21	0	100.0%
	Bacillus cereus	7	0	100.0%
	E. coli	35	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	21	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	14	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		126	2	96.4%

Tabla 14. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Suba

COMEDOR COMUNITARIO		Rafael Uribe Uribe		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		35		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	8	5	37.5%
	Coliformes Totales	14	2	85.7%
	Mohos y Levaduras	8	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	21	0	100.0%
	Bacillus cereus	7	0	100.0%
	E. coli	35	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	20	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	14	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		127	7	90.4%

Tabla 15. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Rafael Uribe Uribe

COMEDOR COMUNITARIO		San Cristóbal		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		44		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	9	1	88.9%
	Coliformes Totales	18	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	9	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	26	0	100.0%
	Bacillus cereus	9	0	100.0%
	E. coli	44	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	26	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	18	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		159	1	98.6%

Tabla 16. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad San Cristóbal

COMEDOR COMUNITARIO		Kennedy		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		50		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	10	4	60.0%
	Coliformes Totales	20	4	80.0%
	Mohos y Levaduras	10	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	30	0	100.0%
	Bacillus cereus	10	0	100.0%
	E. coli	50	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	30	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	20	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		180	8	92.5%

Tabla 17. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Kennedy

COMEDOR COMUNITARIO		Usme		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		54		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	11	1	90.9%
	Coliformes Totales	22	1	95.5%
	Mohos y Levaduras	11	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	32	0	100.0%
	Bacillus cereus	11	0	100.0%
	E. coli	54	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	32	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	22	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		195	2	98.3%

Tabla 18. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Usme

COMEDOR COMUNITARIO		Bosa		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		54		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	11	1	90.9%
	Coliformes Totales	22	1	95.5%
	Mohos y Levaduras	11	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	32	0	100.0%
	Bacillus cereus	12	0	100.0%
	E. coli	54	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	32	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	23	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		197	2	98.3%

Tabla 19. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Bosa

COMEDOR COMUNITARIO		Ciudad Bolívar		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		60		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	12	0	100.0%
	Coliformes Totales	24	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	12	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	34	0	100.0%
	Bacillus cereus	12	0	100.0%
	E. coli	58	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	34	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	24	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	2	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		218	0	100.0%

Tabla 20. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Ciudad Bolívar

CABILDOS INDÍGENAS			ÍTEMS TOMADOS = 6	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	5	0	100.0%
	Coliformes Totales	5	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	5	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	5	0	100.0%
	Bacillus cereus	5	0	100.0%
	Coliformes fecales	5	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	5	0	100.0%
	Aerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Aerobios a 55°C	1	0	100.0%
	Anaerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Anaerobios a 55°C	1	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		39	0	100.0%

Tabla 21. Reporte consolidado de ítems analizados – CABILDOS INDÍGENAS

CANASTAS Y PAQ CONTINGENCIA			ÍTEMS TOMADOS = 2	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	1	0	100.0%
	Coliformes Totales	1	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	1	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	1	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	Coliformes fecales	1	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100.0%
	Aerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Aerobios a 55°C	1	0	100.0%
	Anaerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Anaerobios a 55°C	1	0	100.0%
TOTALPARÁMETROS ANALIZADOS		11	0	100.0%

Tabla 22. Reporte consolidado de ítems analizados – CANASTAS Y PAQUETES CONTINGENCIA

REFRIGERIOS		ÍTEMS TOMADOS = 2		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Mohos y Levaduras	1	0	100.0%
PATÓGENOS	Escherichia coli	1	0	100%
	Listeria monocytogenes	1	0	100%
	Salmonella spp.	1	0	100%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	1	0	100%
	Aerobios a 35°C	1	0	100%
	Aerobios a 55°C	1	0	100%
	Anaerobios a 35°C	1	0	100%
	Anaerobios a 55°C	1	0	100%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		9	0	100%

Tabla 23. Reporte consolidado de ítems analizados – REFRIGERIOS

SUMINISTROS PLANTA ABARROTES			ÍTEMS TOMADOS = 4	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Mohos y Levaduras	4	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	4	0	100.0%
	Bacillus cereus	4	0	100.0%
	Escherichia coli	4	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		16	0	100.0%

Tabla 24. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA ABARROTES

SUMINISTROS RUTA ABARROTES			ÍTEMS TOMADOS = 6	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Mohos y Levaduras	6	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	6	0	100.0%
	Bacillus cereus	6	0	100.0%
	Escherichia coli	6	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		24	0	100.0%

Tabla 25. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA ABARROTES

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS = 6	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	E. coli genérico	6	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	6	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		12	0	100.0%

Tabla 26. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE CERDO

SUMINISTROS RUTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS = 10	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	E. coli genérico	9	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	10	0	100.0%
	Búsqueda E. coli O157:H7	1	0	100.0%
	Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	1	0	100.0%
	Screening E. coli STEC (BIG SIX)	1	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		22	0	100.0%

Tabla 27. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE CERDO

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS = 17	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	17	0	100.0%
	Salmonella spp.	17	0	100.0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	17	0	100.0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	17	0	100.0%
TOTALPARÁMETROS ANALIZADOS		68	0	100.0%

Tabla 28. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE RES

SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS = 15	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	15	0	100.0%
	Salmonella spp.	15	0	100.0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	15	0	100.0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	15	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		60	0	100.0%

Tabla 29. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE RES

SUMINISTROS PLANTA LÁCTEOS			ÍTEMS TOMADOS = 25	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Coliformes	10	0	100.0%
	Mohos	12	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	10	0	100.0%
PATÓGENOS	Listeria monocytogenes	12	0	100.0%
	Salmonella spp.	12	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	3	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	3	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	3	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	3	0	100.0%
	Escherichia coli	22	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	12	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		102	0	100.0%

Tabla 30. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS

SUMINISTROS RUTA LÁCTEOS			ÍTEMS TOMADOS = 20	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Coliformes	8	0	100.0%
	Mohos	10	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	8	0	100.0%
PATÓGENOS	Listeria monocytogenes	10	0	100.0%
	Salmonella spp.	10	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	2	0	100.0%
	Escherichia coli	18	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		82	0	100.0%

Tabla 31. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS

SUMINISTROS PLANTA PANADERÍA			ÍTEMS TOMADOS = 8	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Mohos	8	0	100.0%
PATÓGENOS	Listeria monocytogenes	8	0	100.0%
	Salmonella spp.	8	0	100.0%
	Escherichia coli	8	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	8	0	100.0%
TOTALPARÁMETROS ANALIZADOS		40	0	100.0%

Tabla 32. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA PANADERÍA

SUMINISTROS RUTA PANADERÍA			ÍTEMS TOMADOS = 8	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Mohos	8	0	100.0%
PATÓGENOS	Listeria monocytogenes	8	0	100.0%
	Salmonella spp.	8	0	100.0%
	Escherichia coli	8	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	8	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		40	0	100.0%

Tabla 33. Reporte consolidado de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA PANADERÍA

4.2. ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.2.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios – cocinas populares

LOCALIDADES		17		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		471		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	96	16	83.3%
	Coliformes Totales	190	14	92.6%
	Mohos y Levaduras	96	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	279	0	100.0%
	Bacillus cereus	97	0	100.0%
	E. coli	469	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	278	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	192	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	2	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		1705	30	98.0%

Tabla 35. Reporte consolidado general – Comedores Comunitarios MAY 2023

En la Tabla 35. Se observa que para la modalidad de Comedores comunitarios - Cocinas populares, se realizaron toma de ítems en las 17 localidades establecidas según cronograma (Contrato 5939-2023), tanto para microorganismos INDICADORES, como microorganismos PATÓGENOS, de interés en salud pública. En dicha Tabla 35 se analiza que de las 471 muestras tomadas (ítems tomados), se les realizaron 1705 análisis microbiológicos, encontrando 30 No Conformidades en microorganismos indicadores y "Cero" No Conformidades para microorganismos patógenos.

El cumplimiento en términos de inocuidad en los alimentos procesados y distribuidos, se consolida en un 98%, sin embargo, se deben establecer las causas bajo las cuales los Productos No Conformes (30 reportados) en microorganismos indicadores, no cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM, con el fin de prevenir manipulaciones indebidas que se constituyan potencialmente en un problema de inocuidad alimentaria.

En la **Tabla 5. Reporte consolidado de ítems analizados - Localidad Fontibón,** se reportó presencia de Coliformes totales 310 UFC/2 manos en ítem de ensayo tomado en el Comedor comunitario - Prado de Alameda, lo que demuestra la falta de BPM en los procesos.

En la **Tabla 7. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Los Mártires,** se reportaron microorganismos indicadores en comedores de los Mártires, con presencia de aerobios mesófilos y Coliformes totales en utensilios usados en el área de proceso (tablas de picado), así como conteo de Coliformes totales en frotis de manos, lo que demuestra la falta de BPM en los procesos.

En la **Tabla 11. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Usaquén,** se reportó presencia de microorganismos indicadores (aerobios mesófilos y coliformes totales) en comedores de Santa Cecilia y Verbenal, tanto en utensilios usados en los procesos, así como en frotis de manos de auxiliares que procesan los alimentos, por lo que se deben reforzar las BPM, para minimizar la incidencia de este tipo de microorganismos indicadores.

En la **Tabla 12. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Santa Fé,** se reportó presencia de microorganismos indicadores (coliformes totales) en los comedores de Perseverancia y Aguas I y Aguas II, en frotis de manos de (2) auxiliares que procesan los alimentos, por lo que se deben reforzar las BPM, para minimizar la incidencia de este tipo de microorganismos indicadores.

En la **Tabla 14. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Suba,** se reportó presencia de microorganismos indicadores (coliformes totales) en los comedores de Taberin y La Aguadita, en frotis de superficies de utensilios (cuchillos) usados para porcionar productos cárnicos, por lo que se deben reforzar las BPM, lavando y desinfectando dichos utensilios, para minimizar la incidencia de este tipo de microorganismos indicadores.

En la **Tabla 15. Reporte consolidado de ítems analizados – Rafael Uribe Uribe,** se reportó presencia de microorganismos indicadores (aerobios mesófilos y coliformes totales) en (5) cinco comedores de la localidad (Chircales, Inglés, Govarova, Providencia Alta y Diana Turbay Sector Lanceros), en frotis de superficies de utensilios (cuchillos) usados para porcionar productos cárnicos y frutas, así como presencia de Coliformes Totales en manos de la auxiliar evaluada, por lo que se deben reforzar las BPM, lavando y desinfectando manos y utensilios, para minimizar la incidencia de este tipo de microorganismos indicadores.

En la **Tabla 16. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad San Cristóbal,** se reportó presencia de microorganismos indicadores (aerobios mesófilos) por encima del máximo establecido, en el comedor comunitario de La Gloria, en frotis de superficies de utensilios (cuchillos) usado para porcionar productos cárnicos, por lo que se deben reforzar las BPM, lavando y desinfectando dichos utensilios, para minimizar la incidencia de este tipo de microorganismos indicadores.

En la **Tabla 17. Reporte consolidado de ítems analizados – Kennedy,** se reportó presencia de microorganismos indicadores (aerobios mesófilos y coliformes totales) en (4) cuatro comedores de la localidad (Villa Liliana, Timiza, Villas de Kennedy y Saucedal), en frotis de superficies de utensilios (cuchillos) usados para porcionar productos cárnicos y verduras, así como presencia de Coliformes Totales en las manos de (2) auxiliares evaluados, por lo que se deben reforzar las BPM, lavando y desinfectando manos y utensilios, para minimizar la incidencia de este tipo de microorganismos indicadores.

En la **Tabla 18. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Usme,** se reportó presencia de microorganismos indicadores (aerobios mesófilos y coliformes totales) por encima de los máximos establecidos, en los comedores comunitarios de Semillas de Antaño y Barranquillita, en frotis de superficies de utensilios (cuchillos) usados para porcionar productos cárnicos y quesos, por lo que se deben reforzar las BPM, lavando y desinfectando dichos utensilios, para minimizar la incidencia de este tipo de microorganismos indicadores.

En la **Tabla 19. Reporte consolidado de ítems analizados – Localidad Bosa,** se reportó presencia de microorganismos indicadores (aerobios mesófilos y coliformes totales) por encima del máximo establecidos, en los comedores comunitarios de Semillas de Antaño y Barranquillita, en frotis de superficies de utensilios (cuchillos) usados para porcionar verdura, así como presencia de coliformes totales en frotis de manos del auxiliar que procesa los alimentos por lo que se deben reforzar las BPM, lavando y desinfectando manos y utensilios, para minimizar la incidencia de este tipo de microorganismos indicadores.

4.2.2. Análisis de resultados Suministros Planta y Ruta

TOTAL SUMINISTROS PLANTA			ÍTEMS TOMADOS = 60	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Coliformes	10	0	100.0%
	E. coli genérico	6	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	14	0	100.0%
	Mohos	20	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	47	0	100.0%
	Bacillus cereus	4	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	20	0	100.0%
	E. coli	34	0	100.0%
	E. coli O157:H7	17	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	20	0	100.0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	17	0	100.0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	17	0	100.0%
	Aerobios a 35°C	3	0	100.0%
	Aerobios a 55°C	3	0	100.0%
	Anaerobios a 35°C	3	0	100.0%
	Anaerobios a 55°C	3	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		238	0	100.0%

Tabla 36. Reporte consolidado general – SUMINISTROS PLANTA MAY 2023

Teniendo en cuenta los resultados reportados en las **Tabla 24** hasta la **Tabla 33**, para productos de Suministros de PLANTA y RUTA, se observa que no hubo presencia de microorganismos indicadores ni microorganismos patógenos en las 60 muestras (ítems de ensayo) tomadas en PLANTA y (59) muestras (ítems de ensayo) tomados en RUTA y a los cuales se les realizaron (238) análisis microbiológicos para productos de PLANTA (Tabla 36) y (228) análisis microbiológicos para productos de RUTA (Tabla37), arrojando un cumplimiento del 100% en la calidad e inocuidad de los productos analizados.

TOTAL SUMINISTROS RUTA			ÍTEMS TOMADOS = 59	
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Coliformes	8	0	100.0%
	E. coli genérico	9	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	14	0	100.0%
	Mohos	18	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	49	0	100.0%
	Bacillus cereus	6	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	18	0	100.0%
	E. coli	32	0	100.0%
	E. coli O157:H7	16	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	18	0	100.0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	16	0	100.0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	16	0	100.0%
	Aerobios a 35°C	2	0	100.0%
	Aerobios a 55°C	2	0	100.0%
	Anaerobios a 35°C	2	0	100.0%
	Anaerobios a 55°C	2	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		228	0	100.0%

Tabla 37. Reporte consolidado general – SUMINISTROS RUTA MAY 2023

4.2.3. Análisis de resultados Canastas y Paquetes Contingencia, Cabildos, Refrigerios

En la **Tabla 21. Reporte consolidado de ítems analizados – CABILDOS INDÍGENAS, Tabla 22. Reporte consolidado de ítems analizados – CANASTAS Y PAQUETES DE CONTINGENCIA y Tabla 23. Reporte consolidado de ítems analizados – REFRIGERIOS,** se obtuvo cumplimiento en un 100% tanto en la calidad como en la inocuidad de los productos tomados y analizados a nivel microbiológico, con ausencia de microorganismos INDICADORES, así como de microorganismos PATÓGENOS, ambos dentro de los niveles máximos permisibles, lo que demuestra la implementación de BPM adecuadas en dichos procesos.

4.3. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

Se presenta solicitud por parte de la supervisión de la SDIS, para tomar ítems de ensayo nuevos, para el día 26 de mayo de 2023 para toma de ítems en los comedores comunitarios Aguas I y Agua II de la localidad de Santa Fé,

Diana Turbay Sector Lanceros localidad Rafael Uribe Uribe y comedor comunitario La Perseverancia de la localidad de Santa Fé.

Así mismo, se solicita toma de ítems de ensayos nuevos por parte de la supervisión de la SDIS, para el día 27 de mayo de 2023 en el comedor comunitario Mártires de la Localidad de los Mártires, dando cumplimiento con ello con lo establecido en el anexo técnico según contrato 5939-2023.

4.4. INFORME DE REMUESTREOS

Para el mes de MAYO de 2023 NO se presentaron resultados microbiológicos a nivel de patógenos, que requirieran la programación y ejecución de remuestreos.

4.5. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

En coordinación con la supervisión de la Secretaría de Integración Social SDIS, Biotrends Laboratorios realizará acompañamientos en los comités realizados en las localidades que establezca la supervisión del SDIS, de acuerdo a las programaciones realizadas por dicha entidad.

4.6. RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

En los anteriores numerales, se han descrito los incumplimientos microbiológicos puntuales, por lo que en los comités de socialización se hará énfasis en las claves para la inocuidad de los alimentos y las respectivas recomendaciones para asegurar las BPM en los procesos, que conlleven a la mejora de los procesos y a la mejora de la calidad e inocuidad alimentaria al interior de los centros de producción y/o distribución de las diferentes modalidades establecidas (Comedores comunitarios, Canastas y paquetes de contingencia, Cabildos indígenas, Refrigerios, Suministros de Planta y Ruta)

4.7. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

4.7.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

A partir del mes de mayo de 2023 se reportan la gestión documental para las diferentes modalidades, en las carpetas creadas y compartidas por la SDIS en el LINK DE ACCESO SHAREPOINT 5939-2023 SDIS.

Adicionalmente, se realizan envíos automáticos vía correo electrónico, junto con las respectivas alertas de hallazgos de patogenicidad (si los hubiere) en los ítems tomados.

De igual forma, los informes de resultados microbiológicos correspondientes al mes de mayo de 2023 se radican en físico ante la SDIS en CD o USB, cumpliendo con lo establecido en el anexo técnico.

4.8. MATRICES DE RESULTADOS (Según formatos establecidos y aprobados por la SDIS)

Se adjunta informe pormenorizado "**SDIS Reporte resultados MAY 2023.xls**", en formato aprobado por la SDIS, donde relacionan las siguientes hojas de cálculo en programa Excel:

1. RESULTADOS PEND ABR — Relación de resultados de ítems pendientes del mes de abril 2023
2. PENDIENTES MAY : Relación de ítems pendientes por resultados por corte a 31 de mayo de 2023
3. COMEDORES : Relación resultados para la modalidad de Comedores comunitarios, en matriz aprobada por la SDIS.
4. SUMINISTROS : Relación de resultados para la modalidad de Suministros, en matriz Aprobada por la SDIS
5. CANASTAS, CABILDOS, REFRIGERIOS: Relación de resultados para la modalidad de Suministros, en Matriz aprobada por la SDIS

4.9. RELACION DE CAMBIOS DE TALENTO HUMANO GENERADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para el mes de mayo de 2023 se relacionan tres novedades presentadas en el área de Logística y Operaciones, relacionadas con el ingreso de (3) tres analistas profesionales para realizar procesos de toma de ítems, como son:

1. Mónica Alexandra Villanueva Muñoz — Ingeniera de Alimentos
2. Eva María Pineda Ortegano — Ingeniera de Alimentos
3. Andrea Daniela Rivera Parada — Ingeniera de Alimentos

5. CONCLUSIONES

Tomando como base los resultados reportados en las diferentes modalidades (Comedores comunitarios – cocinas populares, Canastas y paquetes de contingencia, Cabildos indígenas, Refrigerios, Suministros de Planta y Ruta), en términos generales, se observa un cumplimiento de las BPM que aseguran la ausencia de microorganismos patógenos, que conllevan a la elaboración y distribución de alimentos con calidad e inocuidad. Sin embargo, se debe enfatizar en las BPM para asegurar la ausencia de microorganismos indicadores que mejoren la calidad del ambiente operativo y a su vez la inocuidad de los alimentos procesados en los diferentes centros de trabajo.

Se debe enfatizar en los seguimientos a las Buenas Prácticas de Manufactura BPM a los auxiliares de cocina por parte de los jefes inmediatos, de manera que se aseguren las condiciones higiénico sanitarias adecuadas, minimizando con ello la prevalencia de microorganismos indicadores, en especial la de microorganismos patógenos como como fuente primaria de ETAS.

6. ANEXOS

6.1. INFORME DE ACCIONES ADELANTADAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES – CONTRATO 5939 DE 2023 - SDIS

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
OBLIGACIONES GENERALES							
1	**Cumplir y ejecutar el objeto contractual en el tiempo establecido y dando cumplimiento a las condiciones y características señaladas en el estudio previo, la invitación y demás documentos que hagan parte del proceso.**			X			Durante el período del **01 al 31 de mayo de 2023,** BIOTRENDS LABORATORIOS SAS, dio cumplimiento a la obligación contractual. Acciones adelantadas: ✓ Socialización de protocolos ante SDIS, para los asociados de la modalidad COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES ✓ Socialización de resultados microbiológicos de ABRIL 2023 a asociados, comitentes vendedores y contratistas en las modalidades de Suministros, Cabildos, Canastas y Refrigerios ✓ Elaboración de informe mensual con respectivos soportes.
2	**Allegar oportunamente la documentación necesaria para ejecutar la aceptación de oferta.**			X			Biotrends Laboratorios SAS, hace allegar oportunamente la documentación necesaria para ejecutar la aceptación de oferta.
3	**Cumplir con todas las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales (salud, pensiones, ICBF, caja de compensación, SENA y ARL) de conformidad con lo previsto en la Leyes 100 de 1993, 789 de 2002, 828 de 2003 y ley 1607 de 2012. Además, el contratista debe cumplir con las obligaciones legales de seguridad industrial, salud ocupacional, ambiental y de**			X			Los pagos de la seguridad social se encuentran al dia. Se adjunta certificación del revisor fiscal correspondiente al mes de mayo donde se evidencia pagos al dia con las obligaciones parafiscales y de seguridad social. Se adjunta carta "Carta certificación revisor fiscal **MAY2023.pdf**"

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	anticorrupción que surja con ocasión de la aceptación de la oferta.						
4	**Constituir y mantener vigente las garantías a favor de la secretaria Distrital de Integración Social con los amparos correspondientes, durante el término previsto en la aceptación de la oferta.**			**x**			Biotrends Laboratorios SAS mantiene vigente las garantías a favor de la secretaria Distrital de Integración Social con los amparos correspondientes, durante el término previsto en la aceptación de la oferta.
5	**Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual.**				**X**		Dentro de las Políticas establecidas por Biotrends Laboratorios SAS, se manejan los documentos F-TH-024 "Acuerdos de Confidencialidad" donde el personal de Biotrends manifiesta el entendimiento y acepta las condiciones de confidencialidad establecidas para el manejo de la información, en el marco de sus funciones, so pena de la aplicación del Artículo 58 "Generalidades de Proceso Disciplinario" del Reglamento Interno de Trabajo P-TH-009
6	**Atender en forma inmediata las observaciones y solicitudes del supervisor, con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los bienes adquiridos, los controles de calidad y en general, todas las observaciones y requerimientos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones Contractuales.**				**X**		Biotrends Laboratorios SAS, en cumplimiento del Contrato 5939-2023, acata los direccionamientos dados por la Supervisión de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, en las fechas, términos y condiciones establecidos y coordinados con dicha supervisión.
7	**El contratista será el único responsable del cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley.**				**X**		Biotrends Laboratorios SAS cumple con todas las obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley.
8	**Obrar con diligencia, buena fe y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato y en las distintas etapas contractuales evitando las dilaciones**			**X**			Biotrends Laboratorios SAS, en cumplimiento del Contrato 5939-2023, acata los direccionamientos dados por la Supervisión de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, en las fechas,

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	que se puedan presentar durante la ejecución del contrato y post contractuales.						términos y condiciones establecidos y coordinados con dicha supervisión, sin ningún tipo de dilaciones.
9	**Dar a conocer a la Secretaría Distrital de Integración Social cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones.**			**X**			A la fecha no existe ninguna reclamación que directa o indirectamente tenga efecto sobre el objeto del Contrato 5939-2023 o sobre sus obligaciones.
10	**Informar oportunamente a la Secretaría Distrital de Integración Social cualquier anomalía o inconveniente que se pueda presentar durante el desarrollo del objeto del contrato.**			**X**			A la fecha no se han presentado anomalías o inconvenientes durante el desarrollo del Contrato 5939-2023, excepto por reemplazos de productos durante la toma de ítems, los cuales en todos los casos se han informado y han sido aprobados por la supervisión de la SDIS.
11	**Presentar los informes requeridos con la cuenta de cobro sobre las actividades realizadas en desarrollo y/o ejecución en caso de aplicarse.**						Prefactura del mes de mayo en aprobación. (del 02 de mayo al 27 de mayo de 2023)
12	**Suscribir el acta de inicio, una vez suscrito el contrato.**			**X**			El acta de inicio del Contrato 5939-2023 ha sido suscrito entre las partes interesadas en el mes de abril de 2023.
13	**Suscribir oportunamente la respectiva acta de liquidación del contrato y las modificaciones si hubiera lugar a ellas conjuntamente con el supervisor del contrato.**					**X**	Aplica cuando se finalice el Contrato 5939-2023 suscrito entre Biotrends Laboratorios SAS y la SDSIS
14	**Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista al momento de la presentación de la carta de aceptación.**				**X**		Biotrends Laboratorios S.A.S. asume el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del Contrato 5939-2023.

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
15	**Suministrar a la SDIS y al supervisor del contrato o a su apoyo, toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrate, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.**				X		Biotrends Laboratorios S.A.S. ha suministrado oportunamente a la entidad de la SDIS y/o al Supervisor de la SDIS, toda la información que ha sido solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrate, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.
16	**Presentar oportunamente las facturas, los informes, los soportes correspondientes y demás documentos requeridos para el trámite de pago.**			X			Prefactura del mes de mayo en aprobación. (periodo 02 mayo al 27 de mayo de 2023)
17	**Mantener a la Secretaría Distrital de Integración Social indemne, libre de daños o perjuicios y de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista, sus proveedores o terceros relacionados.**			X			Biotrends Laboratorios S.A.S., mantiene a la SDIS, libre de daños o perjuicios y de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista, sus proveedores o terceros relacionados.
18	**Asistir a las reuniones que sean convocadas por la SDIS, para revisar el estado de ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo.**				X		Se han asistido a todas las reuniones programadas por la Supervisión de la SDIS para el mes de mayo de 2023, para revisar el estado de ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo.
19	**Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones especiales del mismo**			X			Al cierre del mes de mayo de 2023, Biotrends Laboratorios S.A.S. ha dado cumplimiento a las solicitudes y demás condiciones inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones especiales del mismo.
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS							
1	**Cumplir con la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y todas aquellas normas modificatorias, vigentes y complementarias.**			X			Se cumplen con los requisitos establecidos en la la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y todas aquellas normas

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							modificatorias, vigentes y complementarias.
2	**Cumplir con la Resolución 692 de 2022 "Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad", y todas aquellas normas modificatorias, vigentes y complementarias.**			X			Se cumplen con los requisitos establecidos en la Resolución 692 de 2022, con el P-DT-020 protocolo de contingencia Ante covid-19.
3	**Presentar informe mensual de los resultados generados de los análisis realizados.**			X			Se presenta el reporte mensual de resultados de los análisis realizados correspondientes al mes de mayo de 2023 según formatos aprobados por la SDIS.
4	**Contar con instalaciones propias o arrendadas para la ejecución del contrato.**				X		Biotrends Laboratorios S.A.S. cuenta con instalaciones propias para la ejecución de lo establecido en el Contrato 5939-2023
5	**Contar con inscripción a la Secretaría de Salud Distrital o Departamental (en caso de estar en municipio circunvecino a Bogotá), concepto de favorabilidad de la entidad sanitaria distrital, departamental o nacional, verificación de estándares de calidad a laboratorios prestadores de servicio, acreditación NTC ISO/IEC 17025:2017, vigentes durante la ejecución del contrato.**				X		Se entrego y envió por correo electrónico el acta de cumplimiento de los estándares de calidad de la resolución 1619 de 2015 de la secretaría de salud y pertenencia a la red de laboratorios
6	**Entregar el plan de muestreo, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe de ejecución a la SDIS, dentro de los cinco (5) días calendario posteriores al inicio del contrato**			X			Se da entrega de la documentación requerida por la SDIS en ejecución del Contrato 5939-2023 (Plan de muestreo, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe de ejecución a la SDIS, dentro de los cinco (5) días calendario posteriores al inicio del contrato, el cual se inició en el mes de abril de 2023.
7	**Cumplir con los lineamientos establecidos en el Plan de muestreo y en el procedimiento de toma de ítems de ensayo establecido contenido en el anexo técnico.**			X			Se procede de acuerdo a lo establecido en el Plan de muestreo y en el procedimiento de toma de ítems de ensayo contenido en el Anexo Técnico.
8	**Realizar la toma de ítems de ensayo microbiológicos establecidas por la SDIS, en los tiempos, detalle y frecuencia requeridos en**			X			Se da cumplimiento a la toma de ítems de e ensayo microbiológico establecidos por la SDIS, correspondientes al mes de mayo de 2023, en términos de tiempo, detalle y frecuencia requeridos como ese establece

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	el anexo técnico, plan de muestreo y cronograma de muestreo.						en el anexo técnico, plan de muestreo y cronograma de muestreo.
9	**Elaborar un acta al momento de la toma de ítems de ensayo, con los mínimos establecidos en el anexo técnico.**			**X**			El registro de la información al momento de la toma de ítems quedan consignados en el formato F-CM-006, para las tomas de ítems ejecutados para el mes de mayo de 2023.
10	**Programar y socializar el protocolo de toma de ítems de ensayo microbiológicos a los asociados, comitentes vendedores o contratistas en los tiempos requeridos en el anexo técnico.**			**X**			En el mes de mayo 2023 se realiza la socialización ante SDIS, comedores comunitarios – cocinas populares. (2023-05-02).
11	**Elaborar, analizar y entregar los resultados de análisis de laboratorio realizados a la SDIS y a los asociados, comitentes vendedores o contratistas.**			**X**			Se realiza informe mensual de resultados de análisis de laboratorio realizados con corte a 2023-05-31. PENDIENTE socialización de resultados a los asociados, comitentes vendedores y contratistas.
12	**Reportar los resultados no conformes por microorganismos con riesgo de patogenicidad, de manera inmediata a la SDIS y al asociado, comitente vendedor o contratista.**			**X**			Para los muestreos correspondientes al mes de mayo de 2023, NO hubo presencia de microorganismos PATÓGENOS por tanto no se requirió de realizar remuestreos.
13	**Realizar los remuestreos requeridos en caso de hallazgos de microorganismos con riesgo de patogenicidad, en los tiempos establecidos en el anexo técnico y plan de muestreo.**			**X**			Para los muestreos correspondientes al mes de mayo de 2023, NO hubo presencia de microorganismos PATÓGENOS por tanto no se requirió de realizar remuestreos. atendiendo los tiempos establecidos en el anexo técnico y el plan de muestreo.
14	**Realizar toma de ítems de ensayo adicionales al cronograma de muestreo, cuando las circunstancias** **lo ameriten y la Secretaria Distrital de Integración Social lo considere necesario.**			**X**			Para el mes de mayo de 2023 se toman ítems adicionales solicitados por la supervisión de la SDIS, así: Dia 26 mayo 2023 1. Comedor comunitario Agua I y Aguas II 2. Comedor comunitario Diana Turbay Sector Lanceros – Rafael Uribe Uribe 3. Comedor comunitario Perseverancia - Santa Fé. Dia 27 de mayo 2023

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							1. Comedor comunitario Mártires - Los Mártires
15	**Suministrar los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación requerida para la toma de ítems de ensayo.**				X		La toma de ítems para el mes mayo de 2023, se realiza suministrando a los analistas técnicos, los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación necesarios, atendiendo lo descrito en los procedimientos de toma de ítems P-CM-022 y P-CM-023
16	**Mantener copia de los certificados médicos donde conste la aptitud para manipular alimentos del personal que toma los ítems de ensayo; este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año**			X			Se cuenta con exámenes médicos ocupacionales, de acuerdo a los requisitos normativos legales con un periodo anual, disponibles en el área de Talento Humano de Biotrends Laboratorios SAS, para cuando se requieran.
17	**Diseñar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (técnicos de toma de ítems de ensayo) desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.**					X	No aplica teniendo en cuenta que se cuenta con personal de nivel técnico y profesional.
18	**Presentar por escrito con mínimo 15 días hábiles de anticipación al supervisor del contrato o a su apoyo, en caso de requerirse el cambio de dirección del laboratorio, la justificación del cambio, la dirección nueva, el teléfono, barrio y persona responsable del laboratorio, para que se realice la visita respectiva y así obtener la autorización por escrito antes de realizar el cambio.**					X	No aplica en el orden en que NO se han modificado las condiciones de dirección, infraestructura, teléfono, ni persona responsable del laboratorio.
19	**Las demás descritas en el anexo técnico.**			X			Se da cumplimiento a lo requerido en el anexo técnico.
OBLIGACIONES COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL							
1	**Realizar la divulgación de las buenas prácticas del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA de la SDIS mediante el uso racional del**			X			Se comunicaron los lineamientos del PIGA y Obligaciones a personal nuevo encargado de la toma de ítems, como son:

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	agua y la energía, así como manejar adecuadamente los materiales, residuos sólidos y desechos que se manipulen en ejercicio de las actividades derivadas de la ejecución de la operación cuando se encuentren en las instalaciones de la SDIS. Por lo cual, el contratista debe solicitar a la supervisión del contrato dentro de los veinte (20) días calendario contados a partir del cierre de la negociación, la divulgación inicial del PIGA, la cual se realizará **coordinadamente entre el equipo de gestión ambiental del contratista y el supervisor de la operación.** **Como soporte de la obligación se debe presentar registro fotográfico y demás documentos que permitan evidenciar la adopción del PIGA, según las indicaciones del equipo de gestión ambiental.** **NOTA: Si durante la ejecución de la operación interactúa personal del laboratorio al que no se le haya divulgado los lineamientos ambientales, el contratista deberá garantizar dicha divulgación las veces que sea necesario y suministrar los respectivos soportes a la supervisión de la operación.**						1. Mónica Villanueva 2. Eva María Pineda O. 3. Andrea Daniela Rivera P. Dentro de la socialización se abordaron los siguientes temas: Estructura Ambiental del PIGA Política Ambiental del SDIS Programa consumo Sostenible METODOLOGÍA INCLUSIÓN Y SEGUIMIENTO OBLIGACIONES AMBIENTALES. PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS – ORDINARIOS. PROGRAMA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS. PROGRAMAS AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA Y AHORRO Y USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA. Concientización en el desarrollo de actividades para la ejecución del contrato no se utilicen plásticos de un solo uso, tales como: bolsas para embalar, cargar o transportar paquetes, rollos de película extensible y de burbuja, envases y recipientes, botellas y tapas, entre otros contemplados en el Acuerdo 808 de 2021.
2	**Garantizar que se cuente con los contenedores para la separación y manejo de los residuos ordinarios y aprovechables generados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, así como con un cuarto de almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con las especificaciones técnicas contenidas en el artículo 20 del Decreto 2981 de 2013.** **• Los acabados deberán permitir su fácil limpieza e impedir la formación de ambientes**				**X**		Se envío Plan de gestión integral de Residuos P-DT-003 donde se establecen los aspectos relacionados con la gestión interna y externa de los Residuos.

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	propicios para el desarrollo de microorganismos. • Tendrán sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje. • Serán construidas de manera que se evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos. • Deberán tener una adecuada ubicación y accesibilidad. • Deberán contar con recipientes de almacenamiento de residuos sólidos para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de residuos y las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte. Como soporte de cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá remitir a la supervisión un informe con registro fotográfico en donde se evidencie el cumplimiento de esta obligación.						
3	Durante la vigencia del contrato, los vehículos que se utilicen para la ejecución del mismo deberán entregar los certificados de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes; este certificado, debe ser escaneado y entregado a la supervisión en el informe ambiental para el pago del primer mes de ejecución del contrato. Nota: En caso de no requerir revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes, el comitente vendedor deberá presentar copia de la tarjeta de propiedad del vehículo.				X		Se envía Certificado de revisión Técnico mecánica de vehículos y se adjunta certificado de emisión de gases de vehículos Nuevos.
4	En caso de que el contratista sea responsable de la totalidad del proceso de análisis de los ítems de ensayo, deberá garantizar la gestión integral de los residuos peligrosos que se generen hasta su disposición final, según lo				X		Se adjunta P-DT-003 plan de gestión integral de Residuos donde se establece

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	establecido en el Decreto 1609 de 2002 (manejo y transporte) y el Decreto 4741 de 2005 (almacenamiento y disposición final). Para lo anterior, el contratista deberá presentar a la supervisión, el plan de transporte de residuos peligrosos, el certificado de disposición final o tratamiento de los residuos peligrosos generados y/o un certificado de almacenamiento de estos residuos, evidenciando que los mismos no superen un año de acopio.						los aspectos relacionados con la gestión interna y externa de los Residuos.
5	**En caso de que el contratista sea responsable de la totalidad del proceso de análisis de los ítems de ensayo, deberá presentar a la supervisión la copia del acto administrativo del permiso de vertimientos o certificado registro de vertimientos, otorgado por la autoridad ambiental para el desarrollo de las actividades requeridas en la ejecución del contrato. En caso de no necesitar permiso o registro de vertimientos para la ejecución de las actividades objeto del contrato, se deberá comunicar esta condición a la supervisión por medio de un certificado emitido por el contratista.**				**X**		Se envío certificado de Vertimientos.
6	**Entregar el o los informes y la documentación relacionada con la ejecución de la operación de manera digital, en cumplimiento de la Política Cero Papel de la Secretaria Distrital de Integración Social SDIS.**				**X**		Se envían informes y documentación solicitada de manera digital.
7	**Dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto del contrato y a las acciones y lineamientos establecidos para la implementación de la Gestión Ambiental de la SDIS en la ejecución del contrato, sin costo adicional para la Entidad.**				**X**		Se da cumplimiento a los requisitos de la gestión ambiental de la SDIS.
8	**Presentar a la supervisión, un informe con todos los soportes necesarios de forma que se evidencie el cumplimiento de las obligaciones mencionadas, veinte (20) días calendario,**			**X**			Se hace entrega oportuna al supervisor de la SDIS, de los soportes necesarios y

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	posteriores a la adjudicación y un mes (1) antes de finalizar el contrato.						solicitados, de manera que se demuestre el cumplimiento de las obligaciones contractuales (Contrato 5939/2023)
OBLIGACIONES FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS							
1	**Presentar oportunamente las facturas y/o cuenta de cobro requeridas para el pago con los soportes respectivos.**			**X**			Prefactura en aprobación
2	**Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que vincule para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista en el precio de su oferta.**			**X**			Biotrends Laboratorios SAS, asume el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que vincule para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato, en la cuantía que se requiera para la ejecución oportuna del contrato 5939-2023.
3	**Llevar el control del estado físico y financiero de la ejecución del contrato**			**X**			Biotrends Laboratorios SAS certifica que se lleva el control físico y financiero para la correcta ejecución del contrato 5939-2023
4	**Las demás descritas en el anexo técnico.**			**X**			En el momento en que se requiera se dará cumplimiento a la documentación requerida en las condiciones en las que el contratista las requiera para gestionar el desarrollo del proyecto.
OBLIGACIONES GESTIÓN DOCUMENTAL							
1	**Realizar la organización documental (clasificación, ordenación, descripción), custodia (condiciones de almacenamiento) y administración de los documentos producto de la ejecución contractual, siguiendo los lineamientos establecidos en la Ley 594 de 2000 expedida por el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el Instructivo para la Conformación, Organización y Administración de Expedientes Contractuales Código: INS-GD-003 en su versión más reciente o el que**			**X**			Se organiza la documentación correspondiente a la ejecución del Contrato 5939-2023 como se menciona en el numeral 4.7 del presente informe y a partir del mes de mayo de 2023 se reportan en el LINK dispuesto por la SDIS en lo que concierne a Ordenes de servicio, Actas de toma de ítems de ensayo y Reporte de resultados microbiológicos, atendiendo de igual forma por lo establecido en el procedimiento de Biotrends Laboratorios SAS, P-AS-002 Control de registros.

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	haga sus veces, establecido por la Secretaría de Integración Social.						
2	**Efectuar sin costo adicional para la SDIS, en caso de pérdida parcial o total de la documentación que esté a cargo del contratista, la reconstrucción de los documentos y realizar las demás acciones señaladas en los procedimientos definidos por la Entidad y la normatividad legal vigente aplicable a la materia.**			**X**			Biotrends Laboratorios SAS, respalda bajo el sistema de acreditación 17025:2017, toda la gestión necesaria para la custodia de la información pertinente a la ejecución del Contrato 5939-2023.
3	**Informar de inmediato a la Subdirección de Abastecimiento con copia al equipo de gestión documental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la Secretaría Distrital de Integración Social, sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de administración o trámite.**			**X**			Biotrends Laboratorios SAS, se compromete a informar de inmediato a la Subdirección de Abastecimiento con copia al equipo de gestión documental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la Secretaría Distrital de Integración Social, sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de administración o trámite.
4	**Mantener absoluta reserva sobre la información y documentos a los cuales tiene acceso por razón de sus obligaciones contractuales, no sustraer o causar daño a los documentos, no eliminar documentos, no tomar fotocopia o fotografías, ni ningún otro tipo de reprografía a documentos producto de la ejecución contractual, sin la debida autorización del supervisor del contrato o quien este designe, quien indicará si la tarea se encuentra o no enmarcada en los procedimientos autorizados.**						Biotrends Laboratorios SAS, maneja los principios de confiabilidad de la información con cada uno de los funcionarios que la componen, información que es permanentemente gestionada, bajo el sistema de acreditación ISO/IEC 17025:2017

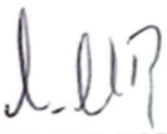
N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
5	**Efectuar la entrega de la totalidad de los archivos producto de la ejecución contractual a la SDIS, sin que esta actividad genere compensación alguna por parte de la Entidad. Dicha documentación solo será recibida si cumple con todos los lineamientos definidos por el Proceso de Gestión Documental de la SDIS y la normatividad legal vigente aplicable a la materia y será un requisito para el trámite de liquidación del convenio.**			X			Biotrends Laboratorios SAS, hace entrega de toda la documentación requerida por la SDIS bajo la ejecución del Contrato 5939-2023, sin que esta actividad genere compensación alguna por parte de la Entidad



ELABORADO POR

Ricardo Sierra S.

Asesor consultor



APROBADO POR

Fernando Murcia Rubiano

Gerente – Representante Legal

Fin del documento