INFORME MENSUAL SDIS N° 004-23-02

INFORME N° 004-23-02 QUE REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS N° 004-23-01 DE FECHA 2023-AGO-09
INFORME MICROBIOLÓGICOS DEL MES DE JULIO DE 2023
ELABORADO POR BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S
CONTRATO 5939 DE 2023
Fecha de modificación: 2023-AGO-11

Biotrends
LABORATORIOS

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO
2. ALCANCE
3. METODOLOGIA
4. DESARROLLO

4.1. INFORME DE RESULTADOS
4.1.1. Reporte de resultados pendientes mes de JUNIO de 2023
4.1.2. Ítems de ensayo pendientes por reportar para el mes de JULIO de 2023
4.1.3. Reporte general de ítems tomados y analizados por modalidad
4.1.4. Reporte general de resultados modalidad COMEDORES COMUNITARIOS
4.1.5. Reporte general de resultados modalidad SUMINISTROS PLANTA – RUTA
4.1.6. Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDIGENAS
4.1.7. Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES
4.1.8. Reporte general de resultados modalidad REFRIGERIOS

4.2. ANÁLISIS DE RESULTADOS
4.2.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios
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

TABLAS

Tabla 1. Modalidades establecidas SDIS
Tabla 2. Reporte de resultados pendientes del mes de JUNIO de 2023
Tabla 3. Resultados PENDIENTES por reportar – JUL 2023
Tabla 4. Reporte general de ítems tomados y analizados por modalidad
Tabla 5. Distribución de Ítems a tomar por mes - Comedores comunitarios
Tabla 6. Reporte general de ítems tomados y analizados por localidad “Comedores comunitarios”
Tabla 7. Reporte general de cumplimiento por microorganismo modalidad “Comedores comunitarios”
Tabla 8. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Antonio Nariño
Tabla 9. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Fontibón
Tabla 10. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad La Candelaria
Tabla 11. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Los Mártires
Tabla 12. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Puente Aranda
Tabla 13. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Chapinero
Tabla 14. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Engativá
Tabla 15. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Usaquén
Tabla 16. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Santa Fe
Tabla 17. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Tunjuelito
Tabla 18. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Suba
Tabla 19. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Rafael Uribe Uribe
Tabla 20. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad San Cristóbal
Tabla 21. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Kennedy
Tabla 22. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Usme
Tabla 23. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Bosa
Tabla 24. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Ciudad Bolívar

Tabla 48. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Barrios Unidos
Tabla 25. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA
Tabla 26. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS RUTA
Tabla 27. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA ABARROTES
Tabla 28. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA ABARROTES
Tabla 29. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE CERDO
Tabla 30. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE CERDO
Tabla 31. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE RES
Tabla 32. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE RES
Tabla 33. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS
Tabla 34. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA LÁCTEOS
Tabla 35. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA PANADERÍA
Tabla 36. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA PANADERÍA
Tabla 37. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA POLLO
Tabla 38. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA POLLO
Tabla 39. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS
Tabla 40. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO
Tabla 41. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO
Tabla 42. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA
Tabla 43. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA
Tabla 44. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
Tabla 45. Reporte general de cumplimiento por microorganismo CANASTAS Y PAQUETES
Tabla 46. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS
Tabla 47. Análisis de causas en hallazgos JUL 2023 Comedores Comunitarios
Tabla 49. Análisis de causas en hallazgos JUL 2023 SUMINISTROS

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 (Comedores comunitarios, Canastas y paquetes de contingencia, Cabildos indígenas, Refrigerios, Suministros de Planta y Ruta).

2. ALCANCE

Incluye los productos analizados correspondientes a materias primas, producto terminado, frotis de manos, frotis de superficies, agua de preparación 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 **JULIO** de **2023.**

3. METODOLOGIA

a. Planificación para toma de ítems de ensayo según cronograma aprobado por la SDIS:

N°	MODALIDAD		DETALLE	
1	**COMEDORES COMUNITARIOS**		Cocinas Populares	IDIPRON
2	**SUMINISTROS**	**Pollo**	PLANTA	RUTA
		Carne Res		
		Carne Cerdo		
		Abarrotes		
		Panadería		
		Lácteos		
3	**CANASTAS Y PAQUETES DE CONTINGENCIA**		Básicas	
4	**CABILDOS INDIGENAS**		KICHWA	
			AMBIKA PIJAO	
			INGA BOGOTÁ	
			MUISCA DE SUBA	
			MUISCA DE BOSA	
5	**REFRIGERIOS**			

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 mes de JUNIO de 2023

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	ÍTEM DE ENSAYO	# DE CONVENIO	ANÁLISIS	RESULTADO	CUMPLE
2364186	CABILDOS INDIGENAS	CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA	PRODUCTO TERMINADO: CONSERVAS DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	5273/2023	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2367106	CABILDOS INDIGENAS	CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA	PRODUCTO TERMINADO: LECHE EN POLVO ENTERA	5272/2023	Recuento de Aerobios Mesófilos	<10	SI
					Número Más Probable de Coliformes Totales/	<3	SI
					Número Más Probable de Coliformes Fecales	<3	SI
					Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100	SI
					Recuento de Mohos M y Levaduras L	<10	SI
					Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Recuento de Bacillus cereus	<100	SI
2367107	CABILDOS INDIGENAS	CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA	PRODUCTO TERMINADO: CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	5272/2023	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362895	CANASTAS Y PAQUETES	ALIMENTOS SHALOM	PRODUCTO TERMINADO: ATUN LOMITOS EN AGUA (COSTA)	50801889/2022	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	ÍTEM DE ENSAYO	# DE CONVENIO	ANÁLISIS	RESULTADO	CUMPLE
2361536	COMEDORES CONVENIOS	LORENZO ALCANTUZ - USME - # CONVENIO 6568	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6568	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2361540	COMEDORES CONVENIOS	BARRANQUILLITA - USME - # CONVENIO 6575	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6575	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2361544	COMEDORES CONVENIOS	LA FISCALA - USME - # CONVENIO 6577	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6577	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2361554	COMEDORES CONVENIOS	VILLA ALEMANIA - USME - # CONVENIO 6574	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6574	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2361665	COMEDORES CONVENIOS	VILLA ROSITA - USME - # DE CONVENIO 6567	LECHE ENTERA UHT	6567	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2361680	COMEDORES CONVENIOS	VIRREY CHUNIZA - USME - # DE CONVENIO 6578	LECHE ENTERA UHT	6578	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2361694	COMEDORES CONVENIOS	SEMILLA DE ANTAÑO - USME - # DE CONVENIO 6569	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA UHT	6569	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	ÍTEM DE ENSAYO	# DE CONVENIO	ANÁLISIS	RESULTADO	CUMPLE
2361733	COMEDORES CONVENIOS	IDIPRON USME - USME - # DE CONVENIO 2988	LECHE ENTERA UHT	2988	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2361737	COMEDORES CONVENIOS	JUAN JOSE RONDON - USME- # DE CONVENIO 6576	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA UHT	6576	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2361741	COMEDORES CONVENIOS	EL LIBANO - USME - # DE CONVENIO 6572	LECHE ENTERA UHT	6572	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362268	COMEDORES CONVENIOS	SANTA INES - SAN CRISTOBAL - # CONVENIO 6535	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6535	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362256	COMEDORES CONVENIOS	IDIPRON SAN BLAS - SAN CRISTOBAL - #CONVENIO 2988	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	2988	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362293	COMEDORES CONVENIOS	SAN MARTIN DE LOBA - SAN CRISTOBAL - # CONVENIO 6536	MATERIA PRIMA: LECHE LIQUIDA ENTERA UHT	6536	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362333	COMEDORES CONVENIOS	LA GLORIA - SAN CRISTOBAL - # CONVENIO 6538	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6538	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	ÍTEM DE ENSAYO	# DE CONVENIO	ANÁLISIS	RESULTADO	CUMPLE
2362379	COMEDORES CONVENIOS	ATENAS - SAN CRISTOBAL - # DE CONVENIO 6549	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6549	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362655	COMEDORES CONVENIOS	SAN LUIS TENERIFE - USME - # DE CONVENIO 6571	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA	6571	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362787	COMEDORES CONVENIOS	VEINTE DE JULIO - SAN CRISTOBAL - # CONVENIO 6553	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6553	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362810	COMEDORES CONVENIOS	JUAN REY - SAN CRISTOBAL - # CONVENIO 6554	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6554	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362855	COMEDORES CONVENIOS	SURAMERICA - SAN CRISTOBAL - # CONVENIO 6537	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6537	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362884	COMEDORES CONVENIOS	PUENTE COLORADO - SAN CRISTOBAL - # CONVENIO 6534	MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	6534	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362632	REFRIGERIOS	COMERCIALIZADORA DISFRUVER	PRODUCTO TERMINADO: LECHE ENTERA UHT SABORIZADA (VAINILLA)	51506164/2022	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	ÍTEM DE ENSAYO	# DE CONVENIO	ANÁLISIS	RESULTADO	CUMPLE
2362833	SUMINISTROS RUTA ABARROTES	CI ALLIANCE SAS	PRODUCTO TERMINADO: ATUN EN AGUA (SABOR DEL PACÍFICO)	53761488-0	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2362839	SUMINISTROS PLANTA ABARROTES	CI ALLIANCE SAS	PRODUCTO TERMINADO: ATUN EN AGUA (SABOR DEL PACÍFICO)	53761488-0	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2364468	SUMINISTROS PLANTA ABARROTES	CI ALLIANCE SAS	PRODUCTO TERMINADO: LOMITOS DE ATÚN EN AGUA	53761488-0	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2364490	SUMINISTROS RUTA ABARROTES	CI ALLIANCE SAS	PRODUCTO TERMINADO: LOMITOS DE ATÚN EN AGUA	53761488-0	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2366172	SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES	CIALTA S.A.S.	PRODUCTO TERMINADO: SOBREBARRIGA - ENTREPECHO DE RES CRUDA	54939550-0	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Búsqueda de E.coli O157:H7	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	SI
2366173	SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES	CIALTA S.A.S.	PRODUCTO TERMINADO: MURILLO DE RES CRUDO	54939550-0	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Búsqueda de E.coli O157:H7	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	SI
2366174	SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES	CIALTA S.A.S.	PRODUCTO TERMINADO: CADERA DE RES CRUDA	54939550-0	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Búsqueda de E.coli O157:H7	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	SI

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	ÍTEM DE ENSAYO	# DE CONVENIO	ANÁLISIS	RESULTADO	CUMPLE
2366188	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	CIALTA S.A.S.	PRODUCTO TERMINADO: CADERA DE RES CRUDA	54939550-0	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Búsqueda de E.coli O157:H7	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	SI
2366189	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	CIALTA S.A.S.	PRODUCTO TERMINADO: MURILLO DE RES CRUDO	54939550-0	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Búsqueda de E.coli O157:H7	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	SI
2366190	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	CIALTA S.A.S.	PRODUCTO TERMINADO: SOBREBARRIGA ENTRE PECHO CRUDA	54939550-0	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Búsqueda de E.coli O157:H7	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	SI
					Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	SI
2366429	SUMINISTROS PLANTA LACTEOS	PLANTA DE PRODUCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO: CREMA DE LECHE UHT	54748295-0	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
2366430	SUMINISTROS PLANTA LACTEOS	PLANTA DE PRODUCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO: QUESO DOBLE CREMA TAJADO	54748295-0	Recuento de Escherichia coli	<10	SI
					Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100	SI
					Búsqueda de Listeria monocytogenes	Ausente	SI
					Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Recuento de Mohos	<10	SI
2366431	SUMINISTROS RUTA LACTEOS	PLANTA DE PRODUCCION - CEDI	MATERIA PRIMA: LECHE LIQUIDA UHT ENTERA	54748295-0	Crecimiento de aerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios mesófilos 35°C	Ausente	SI
					Crecimiento de aerobios termófilos 55°C	Ausente	SI
					Crecimiento de anaerobios termófilos 55°C	Ausente	SI

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	ÍTEM DE ENSAYO	# DE CONVENIO	ANÁLISIS	RESULTADO	CUMPLE
2366432	SUMINISTROS RUTA LACTEOS	PLANTA DE PRODUCCION - CEDI	PRODUCTO TERMINADO: QUESO DOBLE CREMA TAJADO	54748295-0	Recuento de Escherichia coli	<10	SI
					Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100	SI
					Búsqueda de Listeria monocytogenes	Ausente	SI
					Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Recuento de Mohos	<10	SI
2367400	SUMINISTROS RUTA LACTEOS	UT FOOD 2022	PRODUCTO TERMINADO: QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO DOBLE CREMA SANTORINI	54748295-0	Recuento de Escherichia coli	80	SI
					Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100	SI
					Búsqueda de Listeria monocytogenes	Ausente	SI
					Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Recuento de Mohos	<10	SI
2365325	SUMINISTRO PLANTA LACTEOS	UT FOOD 2022	PRODUCTO TERMINADO: QUESO DOBLE CREMA SEMIGRASO. SEMIDURO DOBLE CREMA	54748295-0	Recuento de Escherichia coli	<10	SI
					Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100	SI
					Búsqueda de Listeria monocytogenes	Ausente	SI
					Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Recuento de Mohos	<10	SI
2365300	SUMINISTRO RUTA LACTEOS	UT FOOD 2022	PRODUCTO TERMINADO: QUESO CAMPESINO FRESCO SEMIGRASO, SEMIBLANDO SANTORINI	54748295-0	Recuento de Escherichia coli	<10	SI
					Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	130	NO
					Búsqueda de Listeria monocytogenes	Ausente	SI
					Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	SI
					Recuento de Mohos	<10	SI

Tabla 2. Reporte de resultados pendientes del mes de JUNIO de 2023

Los (9) nueve ítems de ensayo pendientes por resultados del mes de MAYO de 2023, a los cuales se les realizó análisis de esterilidad comercial, se reportaron con un cumplimiento del 100%.

4.1.2. Ítems de ensayo pendientes por reportar en el mes de JULIO de 2023.

Al cierre del mes de julio de 2023 quedan pendientes por reportar (6) SEIS ítems de ensayo, los cuales se encuentran en proceso de análisis y serán reportados en el mes de agosto de 2023, los ítems de ensayo en proceso son los siguientes:

# DE ÍTEM DE ENSAYO	MODALIDAD	ÍTEM DE ENSAYO	LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	# DE CONVENIO	FECHA DE ITEM DE ENSAYO	RESULTADO
2374648	SUMINISTROS PLANTA ABARROTES	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	CI ALLIANCE SAS	53761488-0	2023-07-18	PENDIENTE
2376061	CABILDOS INDIGENAS	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA	5273/2023	2023-07-21	PENDIENTE
2378305	SUMINISTROS PLANTA LACTEOS	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	UT FOOD 2022	54748295-0	2023-07-26	PENDIENTE
2378306	SUMINISTROS PLANTA LACTEOS	BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	UT FOOD 2022	54748295-0	2023-07-26	PENDIENTE
2378634	CABILDOS INDIGENAS	LA SOBERANA - LOMITOS DE ATUN EN AGUA	CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO	5271/2023	2023-07-27	PENDIENTE
2379327	CABILDOS INDIGENAS	LOMITOS DE ATUN EN AGUA SU DESPENSA	CABILDO INDIGENA MUISCA SUBA	5272/2023	2023-07-28	PENDIENTE

Tabla 3. Resultados PENDIENTES por reportar – JUL 2023

4.1.3. Reporte general de ítems tomados y analizados por modalidad

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

MODALIDAD			CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS
Comedores comunitarios Convenios			565	2147
Suministros	PLANTA	Abarrotes	2	4
		Carne de cerdo	6	12
		Carne de res	12	48
		Pollo	4	12
		Lácteos	12	36
		Panadería	8	40
	RUTA	Abarrotes	1	4
		Carne de cerdo	6	12
		Carne de res	13	52
		Pollo	4	12
		Lácteos	13	65
		Panadería	4	20
Cabildos, Canastas, Refrigerios	Cabildos indígenas		10	43
	Canastas y paquetes		2	11
	Refrigerios		2	9
TOTAL			664	2527

Tabla 4. Reporte general de ítems tomados y analizados por modalidad

4.1.4. Reporte general de resultados modalidad COMEDORES COMUNITARIOS

Teniendo en cuenta el Anexo Técnico establecido por la SDIS para la ejecución del Contrato 5939-2023 y según cronograma establecido, en la Tabla 5. se muestran los productos autorizados para la toma de ítems correspondientes al mes de julio de 2023, para la modalidad de comedores comunitarios:

ÍTEMS A TOMAR								
ÍTEMS	MAYO	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FROTIS SUPERFICIE	X		X		X		X	
FROTIS DE MANOS	X		X		X		X	
MATERIA PRIMA	Pulpa fruta	Lácteos	Pulpa fruta	Lácteos	Pulpa fruta	Lácteos	Pulpa fruta	Lácteos
PRODUCTO TERMINADO	Cocido (*)	Cocido (*)	Cocido (*)	Cocido (*)	Cocido (*)	Cocido (*)	Cocido (*)	Cocido (*)
PRODUCTO TERMINADO	Jugo	Ensalada	Jugo	Ensalada	Jugo	Ensalada	Jugo	Ensalada
AGUA (MB)		Preparación		Preparación		Preparación		Preparación

(*) De preferencia protéico

Tabla 5. Distribución de Ítems a tomar por mes - Comedores comunitarios

LOCALIDAD	CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD DE PARÁMETROS ANALIZADOS
Antonio Nariño	5	19
Barrios Unidos	5	19
Fontibón	24	91
La Candelaria	4	15
Los Mártires	9	34
Puente Aranda	14	53
Chapinero	15	57
Engativá	25	95
Usaquén	20	76
Santa Fe	30	114
Tunjuelito	25	95
Suba	35	133
Rafael Uribe Uribe	45	171
San Cristóbal	49	186
Kennedy	55	211
Usme	58	220
Bosa	64	243
Ciudad Bolívar	83	315
TOTAL	**565**	**2147**

Tabla 6. Reporte general de ítems tomados y analizados por localidad "Comedores comunitarios"

LOCALIDADES VISITADAS		18		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		565		
TOTAL DE COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		37		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	220	28	87.3%
	Coliformes Totales	230	24	89.6%
	Mohos y Levaduras	220	3	98.6%
PATÓGENOS	Salmonella spp	335	0	100.0%
	Bacillus cereus	116	0	100.0%
	E.coli	565	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	230	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	231	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		2147	55	98.0%

Tabla 7. Reporte general de cumplimiento por microorganismo modalidad "Comedores comunitarios"

LOCALIDAD		Antonio Nariño		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	2	0	100.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	2	0	100.0%
	Coliformes Totales	2	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	E.coli	5	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	2	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	2	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		19	0	100.0%

Tabla 8. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Antonio Nariño

LOCALIDAD		Fontibón		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		24		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PRADOS DE ALAMEDA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	9	1	88.9%
	Coliformes Totales	10	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	9	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	14	0	100.0%
	Bacillus cereus	5	0	100.0%
	E.coli	24	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	10	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		91	1	98.6%

Tabla 9. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Fontibón

LOCALIDAD		La Candelaria		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		4		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		SANTA BARBARA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	1	1	0.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	1	0	100.0%
	Coliformes Totales	2	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	E.coli	4	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	2	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	2	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		15	1	87.5%

Tabla 10. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad La Candelaria

LOCALIDAD		Los Mártires		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		9		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		Mártires Idipron La Rioja		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	3	0	100.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	3	0	100.0%
	Coliformes Totales	4	2	50.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	5	0	100.0%
	Bacillus cereus	2	0	100.0%
	E.coli	9	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	4	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	4	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		34	2	93.8%

Tabla 11. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Los Mártires

LOCALIDAD		Puente Aranda		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		14		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		Puente Aranda		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	5	1	80.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	5	0	100.0%
	Coliformes Totales	6	1	83.3%
PATÓGENOS	Salmonella spp	8	0	100.0%
	Bacillus cereus	3	0	100.0%
	E.coli	14	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	6	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	6	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		53	2	95.4%

Tabla 12. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Puente Aranda

LOCALIDAD		Chapinero		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		15		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		Moraci		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	6	1	83.3%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	6	2	66.7%
	Coliformes Totales	6	1	83.3%
PATÓGENOS	Salmonella spp	9	0	100.0%
	Bacillus cereus	3	0	100.0%
	E.coli	15	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	6	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	6	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		57	4	91.7%

Tabla 13. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Chapinero

LOCALIDAD		Engativá		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		25		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		Garces Navas Luis Carlos Galán		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	10	1	90.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	10	0	100.0%
	Coliformes Totales	10	3	70.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	15	0	100.0%
	Bacillus cereus	5	0	100.0%
	E.coli	25	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	10	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C			100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		95	4	95.0%

Tabla 14. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Engativá

LOCALIDAD		Usaquén		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		Buenavista Santa Cecilia		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	8	2	75.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	8	0	100.0%
	Coliformes Totales	8	1	87.5%
PATÓGENOS	Salmonella spp	12	0	100.0%
	Bacillus cereus	4	0	100.0%
	E.coli	20	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	8	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	8	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C		0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**76**	**3**	**95.3%**

Tabla 15. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Usaquén

LOCALIDAD		Santa Fe		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		30		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		AGUAS I Y II PERSEVERANCIA CONCORDIA CRUCES II		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	12	2	83.3%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	12	0	100.0%
	Coliformes Totales	12	3	75.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	18	0	100.0%
	Bacillus cereus	6	0	100.0%
	E.coli	30	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	12	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	12	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**114**	**5**	**94.8%**

Tabla 16. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Santa Fe

LOCALIDAD		Tunjuelito		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		25		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	10	0	100.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	10	0	100.0%
	Coliformes Totales	10	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	15	0	100.0%
	Bacillus cereus	5	0	100.0%
	E.coli	25	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	10	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C			100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		95	0	100.0%

Tabla 17. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Tunjuelito

LOCALIDAD		Suba		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		35		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		TABERIN LA AGUADITA LISBOA		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	14	1	92.9%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	14	0	100.0%
	Coliformes Totales	14	4	71.4%
PATÓGENOS	Salmonella spp	21	0	100.0%
	Bacillus cereus	7	0	100.0%
	E.coli	35	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	14	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	14	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		133	5	95.5%

Tabla 18. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Suba

LOCALIDAD		Rafael Uribe Uribe		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		45		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PROVIDENCIA ALTA DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	18	2	88.9%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	18	0	100.0%
	Coliformes Totales	18	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	27	0	100.0%
	Bacillus cereus	9	0	100.0%
	E.coli	45	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	18	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	18	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C			100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		171	2	98.6%

Tabla 19. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Rafael Uribe Uribe

LOCALIDAD		SAN CRISTÓBAL		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		49		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	19	0	100.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	19	0	100.0%
	Coliformes Totales	20	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	29	0	100.0%
	Bacillus cereus	10	0	100.0%
	E.coli	49	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	20	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	20	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		186	0	100.0%

Tabla 20. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad San Cristóbal

LOCALIDAD		KENNEDY		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		55		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		AMPARO CAÑIZALES MI SEGUNDO HOGAR ALQUERIA LA FRAGUA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	22	2	90.9%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	22	0	100.0%
	Coliformes Totales	22	3	86.4%
PATÓGENOS	Salmonella spp	33	0	100.0%
	Bacillus cereus	12	0	100.0%
	E.coli	55	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	22	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	23	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		211	5	97.2%

Tabla 21. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Kennedy

LOCALIDAD		USME		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS (**)		58		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		LA FISCALA ALTA SEMILLAS DE ANTAÑO VILLA ROSITA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	22	2	90.9%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	22	0	100.0%
	Coliformes Totales	24	1	95.8%
PATÓGENOS	Salmonella spp	34	0	100.0%
	Bacillus cereus	12	0	100.0%
	E.coli	58	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	24	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	24	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		220	3	98.3%

Tabla 22. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Usme

LOCALIDAD		BOSA		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		64		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		MANZANARES BOSQUES DE MARYLAND SAN EUGENIO SAN PEDRO PAQUES DE BOGOTA CENTAUROS PORVENIR NUEVO CHILE POTRERITOS COMUNEROS		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	25	11	56.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	25	0	100.0%
	Coliformes Totales	26	4	84.6%
PATÓGENOS	Salmonella spp	38	0	100.0%
	Bacillus cereus	13	0	100.0%
	E.coli	64	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	26	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	26	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C			100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		243	15	92.6%

Tabla 23. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Bosa

LOCALIDAD		CIUDAD BOLÍVAR		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		83		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		IDIPRON PERDOMO VILLAS DEL PROGRESO		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	32	1	96.9%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	32	1	96.9%
	Coliformes Totales	34	1	97.1%
PATÓGENOS	Salmonella spp	49	0	100.0%
	Bacillus cereus	17	0	100.0%
	E.coli	83	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	34	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	34	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		315	3	99.2%

Tabla 24. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Ciudad Bolívar

LOCALIDAD		BARRIOS UNIDOS		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	2	0	100.0%
	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	2	0	100.0%
	Coliformes Totales	2	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	E.coli	5	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	2	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	17	0	100.0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**19**	**0**	**100.0%**

Tabla 48. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Barrios Unidos

4.1.5. Reporte general de resultados modalidad SUMINISTROS PLANTA – RUTA

TOTAL SUMINISTROS PLANTA			ÍTEMS TOMADOS	44
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	Coliformes	4	0	100.0%
	E. coli genérico	6	0	100.0%
	Moho s y Levaduras	5	0	100.0%
	Mohos	8	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	31	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	8	0	100.0%
	E. coli	17	0	100.0%
	E. coli O157:H7	12	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	8	0	100.0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	12	0	100.0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	12	0	100.0%
	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	4	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	6	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	6	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	6	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	6	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**152**	**0**	**100.0%**

Tabla 25. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA

TOTAL SUMINISTROS RUTA			ÍTEMS TOMADOS	41
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	E.coli genérico	6	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	1	0	100.0%
	Mohos	17	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	41	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	17	0	100.0%
	E.coli	22	0	100.0%
	E.coli O157:H7	13	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	17	0	100.0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	13	1	92.3%
	E. coli STEC (BIG SIX)	13	1	92.3%
	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	4	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**165**	**2**	**98.7%**

Tabla 26. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS RUTA

SUMINISTROS PLANTA ABARROTES (**)			ÍTEMS TOMADOS	2
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos y Levaduras	1	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	1	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	Escherichia coli	1	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**4**	**0**	**100.0%**

(**) Total de ítems tomados: (2) dos, de los cuales se analizó (1) uno y al cierre del mes de JUL 2023 queda (1) uno en proceso de análisis pendiente por reporte

Tabla 27. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA ABARROTES

SUMINISTROS RUTA ABARROTES			ÍTEMS TOMADOS	1
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos y Levaduras	1	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	1	0	100.0%
	Bacillus cereus	1	0	100.0%
	Escherichia coli	1	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**4**	**0**	**100.0%**

Tabla 28. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA ABARROTES

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

Tabla 29. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE CERDO

SUMINISTROS RUTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS	6
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E.coli genérico	6	0	100.0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	6	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**12**	**0**	**100.0%**

Tabla 30. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE CERDO

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS	12
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	12	0	100.0%
	Salmonella spp.	12	0	100.0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	12	0	100.0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	12	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**48**	**0**	**100.0%**

Tabla 31. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE RES

SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS	13
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	13	0	100.0%
	Salmonella spp.	13	0	100.0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	13	1	92.3%
	E. coli STEC (BIG SIX)	13	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**52**	**1**	**98.1%**

Tabla 32. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE RES

SUMINISTROS PLANTA LÁCTEOS (**)			ÍTEMS TOMADOS	12
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Coliformes	4	0	100.0%
	Mohos y Levaduras	4	0	100.0%
PATÓGENOS	Escherichia coli	4	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	6	0	100.0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	6	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	6	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	6	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**36**	**0**	**100.0%**

(**) Total de ítems tomados: (12) DOCE, de los cuales se analizaron (10) DIEZ y al cierre del mes de JUL 2023 quedan (2) DOS en proceso de análisis pendiente por reporte

Tabla 33. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS

SUMINISTROS RUTA LÁCTEOS			ÍTEMS TOMADOS	13
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos	13	0	100.0%
PATÓGENOS	Listeria monocytogenes	13	0	100.0%
	Salmonella spp.	13	0	100.0%
	Escherichia coli	13	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	13	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**65**	**0**	**100.0%**

Tabla 34. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA LÁCTEOS

SUMINISTROS PLANTA PANADERÍA			ÍTEMS TOMADOS	8
CLASIFICACION	**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 +	8	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**40**	**0**	**100.0%**

Tabla 35. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA PANADERÍA

SUMINISTROS RUTA PANADERÍA			ÍTEMS TOMADOS	4
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos	4	0	100.0%
PATÓGENOS	Listeria monocytogenes	4	0	100.0%
	Salmonella spp.	4	0	100.0%
	Escherichia coli	4	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	4	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**20**	**0**	**100.0%**

Tabla 36. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA PANADERÍA

SUMINISTROS PLANTA POLLO			ÍTEMS TOMADOS	4
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
PATÓGENOS	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	4	0	100.0%
	Salmonella spp.	4	0	100.0%
	E. coli	4	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**12**	**0**	**100.0%**

Tabla 37. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA POLLO

SUMINISTROS RUTA POLLO			ÍTEMS TOMADOS	4
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
PATÓGENOS	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	4	0	100.0%
	Salmonella spp.	4	0	100.0%
	E. coli	4	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**12**	**0**	**100.0%**

Tabla 38. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA POLLO

4.1.6. Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDIGENAS

TOTAL CABILDOS INDIGENAS		ÍTEMS TOMADOS		10
CLASIFICACION	**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%
	Crecimiento en aerobios a 35°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en aerobios a 55°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 35°C	2	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 55°C	2	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**43**	**0**	**100.0%**

(*) Total de ítems tomados : (10) diez, de los cuales se analizaron (7) siete y al cierre del mes de JUL 2023 quedan (3) tres en proceso de análisis pendientes por reporte (Ver numeral 4.1.2.)

Tabla 39. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS

KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	Aeróbios mesófilos	1	0	100.0%
	Colformes 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%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**7**	**0**	**100.0%**

(*) Total de ítems tomados : (2) dos, de los cuales se analizó (1) uno y al cierre del mes de JUL 2023 queda (1) uno en proceso de análisis pendientes por reporte (Ver numeral 4.1.2.)

Tabla 40. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO

CABILDO AMBIKA PIJAO		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**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%
	Crecimiento en aerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en aerobios a 55°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 55°C	1	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100.0%**

Tabla 41. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO

CABILDO INDIGENA INGA BOGOTÁ		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	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%
	Crecimiento en aerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en aerobios a 55°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 55°C	1	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		11	0	100.0%

Tabla 42. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA

CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	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%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		7	0	100.0%
(*) Total de ítems tomados : (2) dos, de los cuales se analizó (1) uno y al cierre del mes de JUL 2023 queda (1) uno en proceso de análisis pendientes por reporte (Ver numeral 4.1.2.)				

Tabla 43. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**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%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**7**	**0**	**100.0%**
(*) Total de ítems tomados : (2) dos, de los cuales se analizó (1) uno y al cierre del mes de JUL 2023 queda (1) uno en proceso de análisis pendientes por reporte (Ver numeral 4.1.2.)				

Tabla 44. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA

4.1.7. Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES

CANASTAS Y PAQUETES		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**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%
	Crecimiento en aerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en aerobios a 55°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 55°C	1	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100.0%**

Tabla 45. Reporte general de cumplimiento por microorganismo CANASTAS Y PAQUETES

4.1.8. Reporte general de resultados modalidad REFRIGERIOS

REFRIGERIOS		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	Mohos	1	0	100.0%
PATÓGENOS	Escherichia coli	1	0	100.0%
	Listeria monocytogenes	1	0	100.0%
	Salmonella spp.	1	0	100.0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100.0%
	Crecimiento en aerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en aerobios a 55°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 35°C	1	0	100.0%
	Crecimiento en anaerobios a 55°C	1	0	100.0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**9**	**0**	**100.0%**

Tabla 46. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS

4.2. ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.2.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios

A continuación, se analizan cada uno de los ítems de ensayo que no cumplieron microbiológicamente, excediendo los máximos establecidos por la SDIS o normatividad vigente:

DETALLE	HALLAZGO & POSIBLES CAUSAS
REF	**Tabla 9**
LOCALIDAD	**FONTIBON**
DETALLE	**Comedor comunitario PRADOS DE LA ALAMEDA**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia - Cuchillo**
RESULTADO	**1400 ufc/100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados

REF	**Tabla 10**
LOCALIDAD	**LA CANDELARIA**
DETALLE	**Comedor Comunitario Santa Bárbara**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**frotis de superficies limpia -cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 60 ufc/100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 11**
LOCALIDAD	**LOS MARTIRES**
DETALLE	**Comedor comunitario Mártires**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 540 ufc/ 2 manos Máx. 0**
REF	**Tabla 11**
LOCALIDAD	**LOS MARTIRES**
DETALLE	**Comedor Comunitario Idipron La Rioja**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 50 ufc/ 2 manos Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Prácticas operativas incorrectas (BPM) en lavado y desinfección de manos
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Malas prácticas de higiene del manipulador (rascarse, toser en manos, sudor)
	- Uso de agua reutilizada
	- Dotación sucia o con segunda postura
	- Uso inadecuado de celulares en áreas de trabajo
	- Manipulación de dinero
	- Salir del sitio de trabajo y no limpiarse y desinfectarse manos al retornar
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de manos
	- Contaminación externa de elementos dosificadores de antibacteriales
	- Uñas largas, sucias o manos con heridas
	- Falta de higiene (limpieza y desinfección) al hacer uso de baño
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 12**
LOCALIDAD	**PUENTE ARANDA**
DETALLE	**Centro comunitario Puente Aranda**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**frotis de superficies limpia -cuchillo**

RESULTADO	**Resultado 600 UFC/100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 12**
LOCALIDAD	**PUENTE ARANDA**
DETALLE	**Centro comunitario Puente Aranda**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**frotis de superficies limpia -cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 110 UFC/100 cm² Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Contaminación con heces de animales y humanos, en productos como agua embotellada, leche y jugos, alimentos infantiles y alimentos procesados
	- Manipulación No Higiénica
	- Almacenamiento inadecuado
	- Tratamiento inadecuado
	- Contaminación posterior al tratamiento (a partir de materias primas, equipos sucios o manejo no higiénico)
REF	**Tabla 13**
LOCALIDAD	**CHAPINERO**
DETALLE	**Centro comunitario Moraci**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Pulpa de fruta mango**
RESULTADO	**Resultado >30000 UFC / g Máx. 1000-3000**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Prácticas operativas incorrectas (BPM), utensilios, superficies, ambientes, operarios
	- Almacenamiento inadecuado de materias primas
	- Manejo inadecuado de residuos en área operativa
	- Corrientes de aire del exterior con carga microbiana y/o esporas
	- Manipulación inadecuada
	- Posible riesgo de bacterias patógenas
	- Materias primas contaminadas
REF	**Tabla 13**
LOCALIDAD	**CHAPINERO**
DETALLE	**Centro comunitario Moraci**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado > 1500 UFC / 2 manos Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los	- Prácticas operativas incorrectas (BPM) en lavado y desinfección de manos
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Malas prácticas de higiene del manipulador (rascarse, toser en manos, sudor)

microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Uso de agua reutilizada
	- Dotación sucia o con segunda postura
	- Uso inadecuado de celulares en áreas de trabajo
	- Manipulación de dinero
	- Salir del sitio de trabajo y no limpiarse y desinfectarse manos al retornar
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de manos
	- Contaminación externa de elementos dosificadores de antibacteriales
	- Uñas largas, sucias o manos con heridas
	- Falta de higiene (limpieza y desinfección) al hacer uso de baño
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 13**
LOCALIDAD	**CHAPINERO**
DETALLE	**Centro comunitario Moraci**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Mohos y Levaduras**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado (0) mohos, (30) Lev UFC/ 2 manos Máx. 10**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Contacto con alimentos contaminados
	- Contaminación del ambiente donde se procesan y almacenan los alimentos
	- Deficiente limpieza e higienización en equipos e instalaciones
	- Malas prácticas de higiene (uso de guantes sin lavar ni desinfectar)
REF	**Tabla 13**
LOCALIDAD	**CHAPINERO**
DETALLE	**Centro comunitario Moraci**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Mohos y Levaduras**
DESCRIPCION ÍTEM	**Pulpa de fruta mango**
RESULTADO	**Resultado (<10) mohos, (5100) Lev UFC/ g Máx. 100 - 200**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Materias primas contaminadas
	- Contaminación del ambiente donde se procesan y almacenan los alimentos
	- Deficiente limpieza e higienización en equipos e instalaciones
	- Almacenamiento inapropiado
	- Indicador de riesgo de desarrollo de hongos toxigénicos como en frutos secos, especias, cereales y otros granos, así como sus derivados.
	- Prácticas higiénicas defectuosas ej. jugos de frutas, purés de tomate
	- Malas condiciones de envasado
REF	**Tabla 14**
LOCALIDAD	**ENGATIVA**
DETALLE	**Centro comunitario Luis Carlos Galán**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia - cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 210 UFC/100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección

microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 14**
LOCALIDAD	**ENGATIVA**
DETALLE	**Centro comunitario Garces navas**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultados >1500 UFC/2 manos Máx. 0**
REF	**Tabla 14**
LOCALIDAD	**ENGATIVA**
DETALLE	**Centro comunitario Luis Carlos Galán**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultados 10 UFC/ 100 cm ² Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Prácticas operativas incorrectas (BPM) en lavado y desinfección de manos
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Malas prácticas de higiene del manipulador (rascarse, toser en manos, sudor)
	- Dotación sucia o con segunda postura
	- Uso inadecuado de celulares en áreas de trabajo
	- Uso de agua reutilizada
	- Manipulación de dinero
	- Salir del sitio de trabajo y no limpiarse y desinfectarse manos al retornar
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de manos
	- Contaminación externa de elementos dosificadores de antibacteriales
	- Uñas largas, sucias o manos con heridas
	- Falta de higiene (limpieza y desinfección) al hacer uso de baño
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 14**
LOCALIDAD	**ENGATIVA**
DETALLE	**Centro comunitario Luis Carlos Galán**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficies limpia - cucharon**
RESULTADO	**Resultados 40 UFC/ 100 cm ² Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Contaminación con heces de animales y humanos, en productos como agua embotellada, leche y jugos, alimentos infantiles y alimentos procesados
	- Manipulación No Higiénica
	- Almacenamiento inadecuado
	- Tratamiento inadecuado
	- Contaminación posterior al tratamiento (a partir de materias primas, equipos sucios o manejo no higiénico)
REF	**Tabla 15**
LOCALIDAD	**USAQUEN**
DETALLE	**Comedor comunitario Buenavista**

TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie - mesón**
RESULTADO	**Resultado >3000 UFC / g Máx. 50**
REF	**Tabla 15**
LOCALIDAD	**USAQUEN**
DETALLE	**Comedor comunitario Santa Cecilia**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie - cuchillo**
RESULTADO	**Resultado >320 UFC / g Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 15**
LOCALIDAD	**USAQUEN**
DETALLE	**Comedor comunitario Buenavista**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie - mesón pre alistamiento**
RESULTADO	**Resultado >1500 UFC / g. Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Contaminación con heces de animales y humanos, en productos como agua embotellada, leche y jugos, alimentos infantiles y alimentos procesados
	- Manipulación No Higiénica
	- Almacenamiento inadecuado
	- Tratamiento inadecuado
	- Contaminación posterior al tratamiento (a partir de materias primas, equipos sucios o manejo no higiénico)
REF	**Tabla 16**
LOCALIDAD	**SANTA FE**
DETALLE	**Comedor comunitario Aguas I y II**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia - cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 620 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 16**
LOCALIDAD	**SANTA FE**
DETALLE	**Comedor comunitario Cruces II**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia - cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 350 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies

ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 16**
LOCALIDAD	**SANTA FE**
DETALLE	**Comedor comunitario Perseverancia**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 1100 UFC / 2 manos Máx.0**
REF	**Tabla 16**
LOCALIDAD	**SANTA FE**
DETALLE	**Comedor comunitario Concordia**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 390 UFC / 2 manos Máx.0**
REF	**Tabla 16**
LOCALIDAD	**SANTA FE**
DETALLE	**Comedor comunitario Cruces II**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 40 UFC / 2 manos Máx.0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Prácticas operativas incorrectas (BPM) en lavado y desinfección de manos
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Malas prácticas de higiene del manipulador (rascarse, toser en manos, sudor)
	- Dotación sucia o con segunda postura
	- Uso inadecuado de celulares en áreas de trabajo
	- Uso de agua reutilizada
	- Manipulación de dinero
	- Salir del sitio de trabajo y no limpiarse y desinfectarse manos al retornar
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de manos
	- Contaminación externa de elementos dosificadores de antibacteriales
	- Uñas largas, sucias o manos con heridas
	- Falta de higiene (limpieza y desinfección) al hacer uso de baño
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 18**
LOCALIDAD	**SUBA**
DETALLE	**Comedor comunitario Lisboa**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie - cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 120 UFC/100 / cm² Máx. 50**
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies

ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 18**
LOCALIDAD	**SUBA**
DETALLE	**Comedor comunitario Taberin**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado >1500 UFC/ 2 manos Máx. 0**
REF	**Tabla 18**
LOCALIDAD	**SUBA**
DETALLE	**Comedor comunitario La Aguadita**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 110 UFC/ 2 manos Máx. 0**
REF	**Tabla 18**
LOCALIDAD	**SUBA**
DETALLE	**Comedor comunitario Lisboa**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 60 UFC/ 2 manos Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Prácticas operativas incorrectas (BPM) en lavado y desinfección de manos
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Malas prácticas de higiene del manipulador (rascarse, toser en manos, sudor)
	- Dotación sucia o con segunda postura
	- Uso inadecuado de celulares en áreas de trabajo
	- Uso de agua reutilizada
	- Manipulación de dinero
	- Salir del sitio de trabajo y no limpiarse y desinfectarse manos al retornar
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de manos
	- Contaminación externa de elementos dosificadores de antibacteriales
	- Uñas largas, sucias o manos con heridas
	- Falta de higiene (limpieza y desinfección) al hacer uso de baño
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 18**
LOCALIDAD	**SUBA**
DETALLE	**Comedor comunitario Lisboa**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia - cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 60 UFC/100 / cm² Máx. 0**

ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Contaminación con heces de animales y humanos, en productos como agua embotellada, leche y jugos, alimentos infantiles y alimentos procesados
	- Manipulación No Higiénica
	- Almacenamiento inadecuado
	- Tratamiento inadecuado
	- Contaminación posterior al tratamiento (a partir de materias primas, equipos sucios o manejo no higiénico)
REF	**Tabla 19**
LOCALIDAD	**RAFAEL URIBE URIBE**
DETALLE	**Comedor comunitario Providencia alta**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficies Tabla azul tubérculos**
RESULTADO	**Resultado 470 UFC/100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 19**
LOCALIDAD	**RAFAEL URIBE URIBE**
DETALLE	**Comedor comunitario Diana Turbay Sector comunero**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficies Tabla de picado**
RESULTADO	**Resultado >3000 UFC/100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 21**
LOCALIDAD	**KENNEDY**
DETALLE	**Comedor comunitario Amparo Cañizales**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 240 / UFC 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 21**
LOCALIDAD	**KENNEDY**
DETALLE	**Comedor comunitario Mi Segundo Hogar**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 730 / UFC 100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados

REF	**Tabla 21**
LOCALIDAD	**KENNEDY**
DETALLE	**Comedor comunitario Mi Segundo Hogar**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 140 / UFC 100 cm² Máx. 0**
REF	**Tabla 21**
LOCALIDAD	**KENNEDY**
DETALLE	**Comedor comunitario Amparo Cañizales**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 60 / UFC 100 cm² Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Contaminación con heces de animales y humanos, en productos como agua embotellada, leche y jugos, alimentos infantiles y alimentos procesados
	- Manipulación No Higiénica
	- Almacenamiento inadecuado
	- Tratamiento inadecuado
	- Contaminación posterior al tratamiento (a partir de materias primas, equipos sucios o manejo no higiénico)
REF	**Tabla 21**
LOCALIDAD	**KENNEDY**
DETALLE	**Comedor comunitario Alquería La Fragua**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 50 / UFC 2 manos Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Prácticas operativas incorrectas (BPM) en lavado y desinfección de manos
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Malas prácticas de higiene del manipulador (rascarse, toser en manos, sudor)
	- Dotación sucia o con segunda postura
	- Uso inadecuado de celulares en áreas de trabajo
	- Uso de agua reutilizada
	- Manipulación de dinero
	- Salir del sitio de trabajo y no limpiarse y desinfectarse manos al retornar
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de manos
	- Contaminación externa de elementos dosificadores de antibacteriales
	- Uñas largas, sucias o manos con heridas
	- Falta de higiene (limpieza y desinfección) al hacer uso de baño
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 22**
LOCALIDAD	**USME**
DETALLE	**Comedor comunitario Semillas de Antaño**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**

RESULTADO	**Resultado 750 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 22**
LOCALIDAD	**USME**
DETALLE	**Comedor comunitario Villa Rosita**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 220 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 22**
LOCALIDAD	**USME**
DETALLE	**Comedor comunitario La Fiscala**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 350 / UFC 2 manos Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Prácticas operativas incorrectas (BPM) en lavado y desinfección de manos
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Malas prácticas de higiene del manipulador (rascarse, toser en manos, sudor)
	- Dotación sucia o con segunda postura
	- Uso inadecuado de celulares en áreas de trabajo
	- Uso de agua reutilizada
	- Manipulación de dinero
	- Salir del sitio de trabajo y no limpiarse y desinfectarse manos al retornar
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de manos
	- Contaminación externa de elementos dosificadores de antibacteriales
	- Uñas largas, sucias o manos con heridas
	- Falta de higiene (limpieza y desinfección) al hacer uso de baño
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Manzanares**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 1300 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Bosques de Maryland**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**

RESULTADO	**Resultado >3000 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Potreritos**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia tabla azul corte verdura**
RESULTADO	**Resultado 850 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario San Eugenio**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie mesa de armado**
RESULTADO	**Resultado 650 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario San Pedro**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia mesón de alistamiento**
RESULTADO	**Resultado 170 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Parques de Bogotá**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo**
RESULTADO	**Resultado 290 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Centauros**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo corte de queso**
RESULTADO	**Resultado 1800 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Porvenir**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia cuchillo corte de carne**
RESULTADO	**Resultado 290 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Nuevo Chile**

TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia tabla verde picado verdura**
RESULTADO	**Resultado 150 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Comuneros**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia tabla picado amarilla**
RESULTADO	**Resultado 290 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Comuneros**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Materia prima Pulpa de fruta maracuyá**
RESULTADO	**Resultado 8700 UFC/ g Máx. 1000 -3000**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Calidad de producto deficiente (proveedor)
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Centauros**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 60 / UFC 2 manos Máx. 0**
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Potreritos**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 110 / UFC 2 manos Máx. 0**
REF	**Tabla 23**

LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Comuneros**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de manos limpias**
RESULTADO	**Resultado 290 / UFC 2 manos Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Prácticas operativas incorrectas (BPM) en lavado y desinfección de manos
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Malas prácticas de higiene del manipulador (rascarse, toser en manos, sudor)
	- Dotación sucia o con segunda postura
	- Uso inadecuado de celulares en áreas de trabajo
	- Uso de agua reutilizada
	- Manipulación de dinero
	- Salir del sitio de trabajo y no limpiarse y desinfectarse manos al retornar
	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de manos
	- Contaminación externa de elementos dosificadores de antibacteriales
	- Uñas largas, sucias o manos con heridas
	- Falta de higiene (limpieza y desinfección) al hacer uso de baño
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 23**
LOCALIDAD	**BOSA**
DETALLE	**Comedor comunitario Potreritos**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia tabla picado amarilla**
RESULTADO	**Resultado 170 UFC/ 100 cm² Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Contaminación con heces de animales y humanos, en productos como agua embotellada, leche y jugos, alimentos infantiles y alimentos procesados
	- Manipulación No Higiénica
	- Almacenamiento inadecuado
	- Tratamiento inadecuado
	- Contaminación posterior al tratamiento (a partir de materias primas, equipos sucios o manejo no higiénico)
REF	**Tabla 24**
LOCALIDAD	**CIUDAD BOLIVAR**
DETALLE	**Comedor comunitario Idipron Perdomo**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Aerobios mesófilos**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia mesón preparación**
RESULTADO	**Resultado 800 UFC/ 100 cm² Máx. 50**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Procedimiento inadecuado de lavado y desinfección de equipos y superficies
	- Tablas en mal estado o fisuras donde se incrusta materia orgánica
	- Puntos muertos donde se dificultan los procesos de limpieza y desinfección
	- Elementos de limpieza (esponja, limpiones) con sobreuso
	- Posible contaminación cruzada con alimentos, residuos de alimentos
	- Contacto con equipos, infraestructura o utensilios contaminados
REF	**Tabla 24**

LOCALIDAD	**CIUDAD BOLIVAR**
DETALLE	**Comedor comunitario Idipron Perdomo**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Coliformes Totales**
DESCRIPCION ÍTEM	**Frotis de superficie limpia mesón preparación**
RESULTADO	**Resultado 630 UFC/g Máx. 0**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Contaminación con heces de animales y humanos, en productos como agua embotellada, leche y jugos, alimentos infantiles y alimentos procesados
	- Manipulación No Higiénica
	- Almacenamiento inadecuado
	- Tratamiento inadecuado
	- Contaminación posterior al tratamiento (a partir de materias primas, equipos sucios o manejo no higiénico)
REF	**Tabla 24**
LOCALIDAD	**CIUDAD BOLIVAR**
DETALLE	**Comedor comunitario Villas del progreso**
TIPO	**INDICADOR**
MICROORGANISMO	**Mohos y Levaduras**
DESCRIPCION ÍTEM	**Pulpa de Guayaba con tratamiento térmico**
RESULTADO	**Mohos (<10) Levaduras (670) UFC/g Máx. 200**
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Materias primas contaminadas
	- Contaminación del ambiente donde se procesan y almacenan los alimentos
	- Deficiente limpieza e higienización en equipos e instalaciones
	- Almacenamiento inapropiado
	- Indicador de riesgo de desarrollo de hongos toxigénicos como en frutos secos, especias, cereales y otros granos, así como sus derivados.
	- Prácticas higiénicas defectuosas ej. jugos de frutas, purés de tomate
	- Malas condiciones de envasado

Tabla 47. Análisis de causas en hallazgos JUL 2023 Comedores Comunitarios

En la Tabla 6. se observa que, para la modalidad de Comedores comunitarios, se realizaron toma de ítems en las 18 localidades establecidas según cronograma (Contrato 5939-2023), tanto para microorganismos INDICADORES, como microorganismos PATÓGENOS. En dicha Tabla se analiza que, de los **565** ítems tomados, se realizaron **2147** análisis microbiológicos, encontrando (55) cincuenta y cinco No Conformidades en microorganismos indicadores y (0) cero No Conformidades para microorganismos patógenos, con un cumplimiento general del 98.0%, garantizando tanto la calidad como la inocuidad de los productos procesados y distribuidos. Sin embargo, se debe enfatizar en las BPM para disminuir la incidencia de microorganismos indicadores reportados.

Así mismo, en la Tabla 47. se discriminan las No Conformidades presentadas en la modalidad de comedores comunitarios, indicando para cada una de ellas, las posibles causas que originaron su presencia.

Por último, de un total de (118) comedores visitados, (37) de ellos presentaron NO Conformidades en productos, lo cual representa un 31.36% de incumplimiento, lo cual amerita atención en términos de BPM por parte del personal encargado de los comedores, para minimizar el porcentaje reportado.

4.2.2. Análisis de resultados Suministros Planta y Ruta

REF	Tabla 26
LOCALIDAD	SUMINISTRO DE RUTA CARNE DE RES
DETALLE	CIALTA SAS
TIPO	PATÓGENO
MICROORGANISMOS	E. coli STEC ((Genes stx y eae) y Screening E. coli STEC (BIG SIX)
DESCRIPCION ÍTEM	CARNE DE RES CRUDA EMPAQUE AL VACIO
RESULTADO	PRESENTE
ANALISIS DE RESULTADOS. La presencia de los microorganismos en cuestión, son indicadores de:	- Se considera el principal representante de origen fecal por lo que es el indicador más confiable de contaminación fecal en el análisis de alimento, teniendo como hábitat natural el tracto intestinal del hombre y animales.
	- Uso de agua reutilizada
	- Capacitación inadecuada para seguir las BPM
	- Contaminación accidental del agua
	- Desinfección inadecuada de ingredientes
	- Carga microbiana demasiado grande en materia prima
	- Asegurar calidad de productos suministrados por proveedor
	- Su presencia es indicador de manipulación NO higiénica
	- Almacenamiento inadecuado de materias primas
	- Contaminación posterior al tratamiento (a partir de materias primas, equipos sucios o manejo no higiénico)

Tabla 49. Análisis de causas en hallazgos JUL 2023 SUMINISTROS

Teniendo en cuenta los resultados reportados en las **Tabla 25**, para productos de Suministros de PLANTA se observa que no hubo presencia de microorganismos indicadores ni microorganismos patógenos en los (44) ítems de ensayo tomadas en PLANTA (152 análisis microbiológicos realizados), dando un cumplimiento del 100% en los productos analizados, asegurando con ello tanto la calidad e inocuidad de los productos.

Para la modalidad SUMINISTROS RUTA (**Tabla 26)** se tomaron (41) ítems de ensayo y se realizaron (165) análisis microbiológicos, presentando un cumplimiento del 99.4% en general, teniendo en cuenta que se detectaron (2) dos microorganismos patógenos (E. coli STEC ((Genes stx y eae) y Screening E. coli STEC (BIG SIX)) en el producto "Carne de res cruda empacada al vacío" durante la toma realizada en Cialta S.A.S.. Para la descripción del respectivo remuestreo (Ver numeral 4.4. Informe de remuestreos). Al tratarse de un producto empacado al vacío se debe asegurar entre otras, la calidad de los productos suministrados por el proveedor.

4.2.3. Análisis de resultados Canastas y Paquetes Contingencia, Cabildos, 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, dentro de los niveles máximos permisibles, lo que demuestra la implementación de BPM adecuadas en dichos procesos.

4.3. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

Dando cumplimiento con ello con lo establecido en el anexo técnico según contrato 5939-2023, para el mes de julio de 2023 se presenta solicitud por parte de la supervisión de la SDIS, para toma de ítems adicionales al cronograma establecido, en dos comedores nuevos:

1. Localidad Ciudad Bolívar - Comedor comunitario San Fernando
2. Localidad Barrios Unidos - Comedor comunitario Doce de Octubre
3. Localidad Puente Aranda - Comedor comunitario Colón
4. Localidad Fontibón - Comedor comunitario La Giralda
5. Localidad Fontibón - Comedor comunitario Zona Franca
6. Localidad Fontibón - Comedor comunitario Selva Dorada
7. Localidad Fontibón - Comedor comunitario Flandes
8. Localidad Ciudad Bolívar - Comedor comunitario Paraíso
9. Localidad Ciudad Bolívar - Comedor comunitario Villas del Progreso
10. Localidad Ciudad Bolívar - Comedor comunitario Naciones Unidas
11. Localidad Santa Fe - Comedor comunitario Ramírez
12. Localidad Rafael Uribe Uribe - Comedor comunitario Diana Turbay Sector Comuneros
13. Localidad Rafael Uribe Uribe - Comedor comunitario San Martín La Fiscala Alta
14. Localidad Bosa - Comedor comunitario Potreritos
15. Localidad Bosa - Comedor comunitario Bosanova
16. Localidad Kennedy - Comedor comunitario Lagos de Timiza
17. Localidad Usme - Comedor comunitario El Bosque
18. Localidad San Cristóbal - Comedor comunitario Altos del Poblado

4.4. INFORME DE REMUESTREOS

Caso 1. Remuestreo pendientes por reportar

Información de toma de ítem inicial:

Código inicial ítem	:	**2363096**
Fecha toma ítem	:	**2023-06-22**
Modalidad	:	Suministros Ruta Lácteos
Producto	:	Queso fresco Semigraso Semiduro Doble crema Santorini
Resultado	:	Presencia de Escherichia coli 520 UFC/g Máximo <10- 100 UFC/g

Datos del Remuestreo

Código remuestreo	:	**2367400**
Fecha toma ítem	:	**2023-06-30**
Modalidad	:	Suministros Ruta Lácteos
Producto	:	Queso fresco Semigraso Semiduro Doble crema Santorini
Resultado	:	Recuento de Escherichia coli 80 520 UFC/g Máximo <10- 100 UFC/g

Caso 2. Remuestreo pendientes por reportar

Información de toma de ítem inicial:

Código inicial ítem	:	**2365300**
Fecha toma ítem	:	**2023-06-27**
Modalidad	:	Suministros Ruta Lácteos
Producto	:	Queso fresco Semigraso Semiduro Doble crema Santorini
Resultado	:	Presencia de Escherichia coli 130 UFC/g Máximo <10- 100 UFC/g

Datos del Remuestreo

Fecha toma ítem	:	**2023-07-05**
Código remuestreo	:	**2368561**
Modalidad	:	Suministros Ruta Lácteos

Producto	:	Queso fresco Semigraso Semiduro Doble crema Santorini
Resultado	:	Escherichia coli <10 UFC/g Máximo <10- 100 UFC/g

Caso 3. Remuestreo

Información de toma de ítem inicial:

Fecha toma ítem	:	**2023-06-13**
Código inicial ítem	:	**2372286**
Modalidad	:	Suministros Ruta Carne de Res
Producto	:	Carne de res cruda empacada al vacío * 500 g
Resultado	:	Presencia de (2) patógenos E. coli STEC ((Genes stx y eae) y E. coli STEC (BIG SIX)

Datos del Remuestreo

Fecha toma ítem	:	**2023-07-05**
Código remuestreo	:	**2374571**
Modalidad	:	Suministros Ruta Carne de res
Producto	:	Producto terminado - Carne molida tipo crudo
Resultado	:	Ausencia de E. coli STEC ((Genes stx y eae) Ausencia de E. coli STEC (BIG SIX)

4.5. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

En el mes de julio de 2023 se realizaron acompañamientos a la supervisión de la SDIS para socializar de manera presencial y virtual los resultados correspondientes al mes de junio de 2023, las fechas de los acompañamientos y las respectivas charlas pedagógicas se describen a continuación:

1. **2023-06-11** Socialización virtual Comité CANASTAS
2. **2023-06-13** Socialización presencial Comité Suministros RES
3. **2023-06-13** Socialización presencial Comité Suministros CERDO
4. **2023-06-13** Socialización presencial Comité Suministros PANADERIA
5. **2023-06-13** Socialización presencial Comité Suministros LACTEOS
6. **2023-06-14** Socialización presencial Comité Suministros ABARROTES
7. **2023-06-14** Socialización presencial Comité Suministros POLLO
8. **2023-06-18** Socialización virtual Comité Suministros REFRIGERIOS

4.6. RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

En el numeral 4.2.1. "Análisis de resultados Comedores Comunitarios", se han descrito los incumplimientos microbiológicos correspondientes al mes de julio de 2023 para todas las modalidades contempladas en el anexo técnico de la SDIS, por lo que en los respectivos comités de socialización de resultados 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 la calidad e inocuidad alimentaria al interior de los centros de producción y/o distribución de las diferentes modalidades establecidas (Comedores comunitarios, Suministros de Planta y Ruta, Cabildos indígenas, Refrigerios, Canastas y paquetes de contingencia).

4.7. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

4.7.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

Los informes microbiológicos del mes de julio de 2023 para las diferentes modalidades, se adjuntan en medio magnético (USB), los cuales corresponden a los reportados en las carpetas creadas y compartidas por la SDIS en el LINK DE ACCESO SHAREPOINT 5939-2023 SDIS, cumpliendo con lo establecido en el anexo técnico.

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

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

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

1. PENDIENTES JUN : Relación de resultados de ítems pendientes del mes de JUN 2023
2. PENDIENTES JUL : Relación de ítems pendientes por resultados por corte a 31 de julio de 2023.
3. COMEDORES COMUNITARIOS : 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 julio de 2023 se presenta la siguiente novedad en el área de Logística y Operaciones, relacionada con el ingreso de (1) analista para realizar procesos de toma de ítems, como sigue:

1. Mark Sebastián González Castañeda Tecnólogo en procesamiento 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, excepto por el caso de los patógenos identificados en la modalidad de Suministro Ruta Carne de Res.

Así mismo, se debe enfatizar en las BPM en especial en la modalidad de comedores comunitarios, de forma que se asegure el control de microorganismos indicadores y que conlleve a la mejora de la calidad del ambiente operativo y por ende la inocuidad de los alimentos procesados en los diferentes centros de trabajo, teniendo en cuenta los 53 casos reportados entre aerobios mesófilos y coliformes totales.

Se debe enfatizar en los seguimientos a las Buenas Prácticas de Manufactura BPM a los auxiliares de cocina por parte de los jefes y/o supervisores 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 fuente primaria de ETAS, teniendo en cuenta la cantidad de comedores comunitarios visitados que presentaron NO Conformidades reportadas (37 de 118 equivalente a 31.36%).

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 julio de 2023,** BIOTRENDS LABORATORIOS SAS, dio cumplimiento a la obligación contractual. Acciones adelantadas: ✓ Socialización de resultados en los diferentes comités a los cuales se citó a Biotrends Laboratorios (ver numeral 4.5) ✓ Elaboración de informe mensual resultados con corte al mes de junio de 2023 con sus respectivos soportes. ✓ Modificación a informe original con cambios requeridos por la supervisión de la SDIS. ✓ Radicación de documentos ante SDIS, atendiendo lo establecido en el Anexo Técnico.
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 "Certificación revisor fiscal JUL 2023.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, términos y condiciones establecidos y

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	que se puedan presentar durante la ejecución del contrato y post contractuales.						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 julio en aprobación. (del 01 de julio al 31 de julio 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 el 31 de marzo 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.
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

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							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 julio en aprobación. (del 01 de julio al 31 de julio 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 julio 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			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 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.

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
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 JUL 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. Enviado el 20 de abril de 2 023
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 el anexo técnico, plan de muestreo y cronograma de muestreo.**			X			Se da cumplimiento a la toma de ítems de e ensayo microbiológico establecidos por la SDIS, correspondientes al mes de julio de 2023, en términos de tiempo, detalle y frecuencia requeridos como ese establece 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 julio de 2023.

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
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			Biotrends Laboratorios SAS realiza la socialización del protocolo cuando lo requiera la entidad a través de la supervisión de la SDIS.
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-JUL-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 la toma de ítems correspondiente al mes de JUL de 2023, se reporta oportunamente la presencia de microorganismos PATÓGENOS, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Los patógenos reportados corresponden al ítem de ensayo Código 2372286 con presencia de Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae) y Screening E. coli STEC (BIG SIX)
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 JUL de 2023, se programan los remuestreos, atendiendo lo establecido en el anexo técnico y el plan de muestreo. Para el detalle de los remuestreos ver numeral 4.4. INFORME DE REMUESTREOS del presente informe.
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			Las solicitudes adicionales, si las hubiere, están consignadas en el numeral 4.3. Informe de muestras nuevas, en el presente informe.
15	**Suministrar los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación requerida para la toma de ítems de ensayo.**				X		Biotrends Laboratorios SAS realiza el suministro de los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación necesarios a los analistas técnicos, atendiendo lo descrito en los procedimientos de toma de ítems P-CM-022 y P-CM-023

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
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	Aplica teniendo en cuenta que se cuenta con personal de nivel técnico y profesional, a los cuales se les realiza procesos de capacitación permanente3 evaluados parte de la supervisión de la SDIS
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 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**			X			Se comunicaron los lineamientos del PIGA y Obligaciones a personal nuevo encargado de la toma de ítems, como son: 1. MARK SEBASTIAN GONZALEZ 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

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	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.**						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 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**				**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
	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		Para el mes de JUL 2023 no se presentan novedades frente a este ítem
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 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.				X		Se adjunta P-DT-003 plan de gestión integral de Residuos donde se establece 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				X		Se envío certificado de Vertimientos.

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	actividades objeto del contrato, se deberá comunicar esta condición a la supervisión por medio de un certificado emitido por el contratista.						
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, posteriores a la adjudicación y un mes (1) antes de finalizar el contrato.**			**X**			Para la adjudicación, se hace entrega oportuna al supervisor de la SDIS, de los soportes necesarios y solicitados, de manera que se demuestre el cumplimiento de las obligaciones contractuales (Contrato 5939/2023). Pendiente informe al finalizar 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 para el mes de JUL 2023 en proceso de 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**			**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

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	estimados por el contratista en el precio de su oferta.						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 haga sus veces, establecido por la Secretaría de Integración Social.**			**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.
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.

N°	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	AMEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
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.**			X			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
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