INFORME MENSUAL SDIS N° 003-25

INFORME MICROBIOLÓGICO CORRESPONDIENTE AL MES DE SEPTIEMBRE DE 2025

CONTRATO 9151 DE 2025

INFORME ELABORADO POR BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

Fecha de elaboración: 2025-OCT-08

TABLAS

Tabla 1. Modalidades establecidas SDIS
Tabla 2. Reporte general de ítems tomados y analizados por modalidad
Tabla 3. Reporte general de ítems tomados y parámetros analizados por localidad "Comedores comunitarios"
Tabla 4. Reporte general de cumplimiento por microorganismo – comedores comunitarios
Tabla 5. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Antonio Nariño
Tabla 6. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Barrios Unidos
Tabla 7. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Bosa
Tabla 8. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Chapinero
Tabla 9. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Ciudad Bolívar
Tabla 10. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Engativá
Tabla 11. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Fontibón
Tabla 12. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Kennedy
Tabla 13. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad La Candelaria
Tabla 14. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Los Mártires
Tabla 15. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Puente Aranda
Tabla 16. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Rafael Uribe Uribe
Tabla 17. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad San Cristóbal
Tabla 18. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Santa Fe
Tabla 19. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Suba
Tabla 20. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Tunjuelito
Tabla 21. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Usaquén
Tabla 22. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Usme
Tabla 23. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA
Tabla 24. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS RUTA
Tabla 25. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA ABARROTES

Tabla 26. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE CERDO
Tabla 27. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE CERDO
Tabla 28. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE RES
Tabla 29. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE RES
Tabla 30. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS
Tabla 31. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA PANADERÍA
Tabla 32. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA POLLO
Tabla 33. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS
Tabla 34. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO
Tabla 35. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA
Tabla 36. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
Tabla 37. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA
Tabla 38. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO
Tabla 39. Reporte general de ítems tomados y analizados CANASTAS Y PAQUETES
Tabla 40. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS
Tabla 41. Remuestreos SEP 2025
Tabla 42. Análisis de causas en hallazgos SEP 2025 Comedores Comunitarios - Aerobios mesófilos
Tabla 43. Análisis de causas en hallazgos SEP 2025 Comedores Comunitarios - Coliformes totales
Tabla 44. Análisis de causas en hallazgos SEP 2025 Comedores Comunitarios - E. coli
Tabla 45. Cumplimiento cronograma SEP 2025
Tabla 46. Socialización de resultados SEP 2025
Tabla 47. Relación de cambios en área de Logística y Operaciones SEP 2025
Tabla 48. Ejecución financiera Contrato 9151-2025
Tabla 49. Obligaciones varias

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. OBJETIVO

Informar a Secretaría Distrital de Integración Social **SDIS,** acerca de los resultados de los análisis microbiológicos obtenidos de los ítems de ensayo tomados y procesados, dentro del contexto del Contrato **9151-2025** 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 alimentarios, Cabildos indígenas, Refrigerios, Suministros de Planta y Ruta).

1.2. ALCANCE

Incluye los productos analizados correspondientes a materias primas, producto terminado, agua potable de proceso, control de planta (frotis de manos y superficies), con los respectivos resultados microbiológicos obtenidos para las modalidades de (Comedores comunitarios, Canastas y Paquetes alimentarios, 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, atendiendo el cronograma establecido por la SDIS para el periodo mensual de **SEPTIEMBRE** de 2025**.**

1.3. METODOLOGIA

Planificación para toma de ítems de ensayo según cronograma aprobado por la SDIS para las siguientes modalidades:

Tabla 1. Modalidades establecidas SDIS

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

Toma de ítems de ensayo y contramuestras in situ por parte del analista profesional de Biotrends Laboratorios, en los diferentes puntos de preparación y distribución de los alimentos, de acuerdo con cronograma establecido por la SDIS de manera mensual y posterior diligenciamiento de formatos de remisión F-CM-006 y F-CM-017.

2. EJECUCIÓN DEL MES

De acuerdo con la información reportada en la matriz "SDIS Reporte resultados SEP 2025.xls", los resultados discriminados por modalidad son los siguientes:

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

MODALIDAD			CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS
Comedores comunitarios			**630**	**2389**
Suministros	**PLANTA**	Abarrotes	**5**	**20**
		Carne de cerdo	**4**	**20**
		Carne de res	**8**	**40**
		Lácteos	**15**	**65**
		Panadería	**10**	**35**
		Pollo	**8**	**24**
	RUTA	Abarrotes	**0**	**0**
		Carne de cerdo	**4**	**20**
		Carne de res	**8**	**40**
		Lácteos	**0**	**0**
		Panadería	**0**	**0**
		Pollo	**0**	**0**
Cabildos, Canastas, Refrigerios	**Cabildos indígenas**		**10**	**55**
	Canastas y paquetes		**2**	**11**
	Refrigerios		**4**	**19**
Remuestreos Comedores	**Chapinero**	**Moraci**	**5**	**15**
	Ciudad Bolívar	**Naciones Unidas**	**5**	**15**
Remuestreos Suministros	**Planta**	**Carne de Res**	**1**	**5**
	Planta	**Pollo**	**1**	**3**
Muestra nueva			**0**	**0**
TOTAL			**720**	**2776**

2.1. INFORME DE RESULTADOS

2.1.1. Reporte de resultados pendientes del mes anterior

No hay resultados pendientes del mes inmediatamente anterior.

2.1.2. Reporte general de resultados modalidad COMEDORES COMUNITARIOS

Tabla 3. Reporte general de ítems tomados y parámetros analizados por localidad "Comedores comunitarios"

LOCALIDAD	CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD DE PARÁMETROS ANALIZADOS
Antonio Nariño	5	19
Barrios Unidos	5	19
Bosa	75	284
Chapinero	14	53
Ciudad Bolívar	96	364
Engativá	24	91
Fontibón	20	75
Kennedy	63	239
La Candelaria	4	15
Los Mártires	10	38
Puente Aranda	20	76
Rafael Uribe Uribe	60	228
San Cristóbal	52	197
Santa Fe	34	129
Suba	33	125
Tunjuelito	25	95
Usaquén	20	76
Usme	70	266
SUBTOTAL	**630**	**2389**
Remuestreo Moraci (Chapinero)	5	15
Remuestreo Naciones Unidas (Ciudad Bolívar)	5	15
TOTAL	**640**	**2419**

Tabla 4. Reporte general de cumplimiento por microorganismo modalidad "Comedores comunitarios"

LOCALIDADES VISITADAS		18			REMUESTREO		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		630			CHAPINERO (MORACI) CIUDAD BOLIVAR (NACIONES UNIDAS)		
TOTAL DE COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		25					
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	131	22	83,2%			
	Mohos (M) y Levaduras (L)	243	0	100,0%			
	Coliformes Totales	261	11	95,8%			
PATÓGENOS	Salmonella spp	369	0	100,0%	10	0	100,0%
	Bacillus Cereus	128	0	100,0%			
	E. coli	630	1	99,8%	10	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	369	0	100,0%	10	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa positiva	258	0	100,0%			
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		2389	34	98,6%	30	0	100,0%

Tabla 5. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Antonio Nariño

LOCALIDAD		Antonio Nariño		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	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	3	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	2	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		19	0	100,0%

Tabla 6. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Barrios Unidos

LOCALIDAD		Barrios Unidos		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	2	0	100,0%
	Coliformes totales	2	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100,0%
	E. coli	5	0	100,0%
	Bacillus cereus	1	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	3	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	2	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		19	0	100,0%

Tabla 7. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Bosa

LOCALIDAD		Bosa		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		75		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		SAN PEDRO COMUNIEROS SAN BERNARDINO I(2)		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	16	3	81,3%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	29	0	100,0%
	Coliformes totales	31	1	96,8%
PATÓGENOS	Salmonella spp	44	0	100,0%
	Bacillus cereus	15	0	100,0%
	E. coli	75	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	44	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	30	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		284	4	98,59%

Tabla 8. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Chapinero

LOCALIDAD		Chapinero			CHAPINERO (MORACI)		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		14			REMUESTREO		FECHA
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO			CANT	N:5	4/09/2025
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	3	0	100,0%			
	Mohos (M) y Levaduras (L)	5	0	100,0%			
	Coliformes totales	6	0	100,0%			
PATÓGENOS	Salmonella spp	8	0	100,0%	5	0	100,0%
	Bacillus cereus	3	0	100,0%			
	E. coli	14	0	100,0%	5	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	8	0	100,0%	5	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	6	0	100,0%			
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		53	0	100,00%	15	0	100,00%

INFORMACIÓN	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	28/08/2025	25113349	COMEDORES COMUNITARIOS MORACI CHAPINERO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	Búsqueda de Listeria monocytogenes	Presente	m: Ausente	/25 g o mL	NO CONFORME
REMUESTREO	4/09/2025	25116769	COMEDORES COMUNITARIOS MORACI CHAPINERO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA - LECHUGA, TOMATE, CILANTRO, AGUACATE	Búsqueda de Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o Ml	CONFORME

Tabla 9. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Ciudad Bolívar

LOCALIDAD		Ciudad Bolívar			CIUDAD BOLIVAR (NACIONES UNIDAS)		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		96			REMUESTREO		FECHA
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		LA ESTRELLA QUIBA NACIONES UNIDAS (2) SANTA VIVIANA (2) VILLAS DEL PROGRESO			CANT	N:5	22/09/2025
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	20	4	80,0%			
	Mohos (M) y Levaduras (L)	38	0	100,0%			
	Coliformes totales	40	2	95,0%			
PATÓGENOS	Salmonella spp	56	0	100,0%	5	0	100,0%
	Bacillus cereus	19	0	100,0%			
	E. coli	96	1	99,0%	5	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	56	0	100,0%	5	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	39	0	100,0%			
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		364	7	98,08%	15	0	100,00%

INFORMACIÓN	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	COMEDORES	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD	UNIDAD
INICIAL	17/09/2025	25124013	COMEDORES COMUNITARIOS - NACIONES UNIDAS CIUDAD BOLIVAR	PRODUCTO TERMINADO: SORBETE DE FRESA	Recuento de Escherichia coli	680	m:10 - M:100	UFC/g o mL	NO CONFORME
REMUESTREO	22/09/2025	25126140	COMEDORES COMUNITARISO - NACIONES UNIDAS CIUDAD BOLIVAR	PRODUCTO TERMINADO: SORBETE DE FRESA	Recuento de Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	CONFORME

Tabla 10. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Engativá

LOCALIDAD		Engativá		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		24		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		GARCES NAVAS		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	9	0	100,0%
	Coliformes totales	10	1	90,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	14	0	100,0%
	Bacillus cereus	5	0	100,0%
	E. coli	24	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	14	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		91	1	98,90%

Tabla 11. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Fontibón

LOCALIDAD		Fontibón		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	5	0	100,0%
	Coliformes totales	10	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	10	0	100,0%
	Bacillus cereus	5	0	100,0%
	E. coli	20	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	10	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		75	0	100,00%

Tabla 12. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Kennedy

LOCALIDAD		Kennedy		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		63		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		TIMIZA (2) BELLAVISTA (2) MARIA PAZ VILLAS DE KENNEDY		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aerobios mesófilos	13	4	69,2%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	24	0	100,0%
	Coliformes totales	26	2	92,3%
PATÓGENOS	Salmonella spp	37	0	100,0%
	Bacillus cereus	13	0	100,0%
	E. coli	63	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	37	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	26	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**239**	**6**	**97,49%**

Tabla 13. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad La Candelaria

LOCALIDAD		La Candelaria		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		4		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		SANTA BARBARA(2)		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLIMIENTO**
INDICADORES	Aerobios mesófilos	1	1	0,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	1	0	100,0%
	Coliformes totales	2	1	50,0%
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**	**2**	**86,67%**

Tabla 14. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Los Mártires

LOCALIDAD		Los Mártires		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		10		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	2	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	4	0	100,0%
	Coliformes totales	4	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	6	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	E. coli	10	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	6	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	4	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		38	0	100,00%

Tabla 15. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Puente Aranda

LOCALIDAD		Puente Aranda		
CANTIDAD DE ÍTEMS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	4	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	8	0	100,0%
	Coliformes totales	8	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	12	0	100,0%
	Bacillus cereus	4	0	100,0%
	E. coli	20	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	12	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	8	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		76	0	100,00%

Tabla 16. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Rafael Uribe Uribe

LOCALIDAD		Rafael Uribe Uribe		
CANTIDAD DE ÍTEMS		60		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PROVIDENCIA ALTA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	12	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	24	0	100,0%
	Coliformes totales	24	1	95,8%
PATÓGENOS	Salmonella spp	36	0	100,0%
	Bacillus cereus	12	0	100,0%
	E. coli	60	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	36	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	24	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		228	1	99,56%

Tabla 17. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad San Cristóbal

LOCALIDAD		San Cristóbal		
CANTIDAD DE ÍTEMS		52		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		ALTOS DEL POBLADO LA GLORIA (2) SANTA INES (2) ATENAS		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	11	4	63,6%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	21	0	100,0%
	Coliformes totales	22	2	90,9%
PATÓGENOS	Salmonella spp	30	0	100,0%
	Bacillus cereus	10	0	100,0%
	E. coli	52	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	30	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	21	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		197	6	96,95%

Tabla 18. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Santa Fe

LOCALIDAD		Santa Fe		
CANTIDAD DE ÍTEMS		34		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	7	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	13	0	100,0%
	Coliformes totales	14	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	20	0	100,0%
	Bacillus cereus	7	0	100,0%
	E. coli	34	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	20	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	14	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		129	0	100,00%

Tabla 19. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Suba

LOCALIDAD		Suba		
CANTIDAD DE ÍTEMS		33		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		TABERIN RINCON RUBI VILLA MARIA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	7	3	57,1%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	12	0	100,0%
	Coliformes totales	14	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	19	0	100,0%
	Bacillus cereus	7	0	100,0%
	E. coli	33	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	19	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	14	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		125	3	97,60%

Tabla 20. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Tunjuelito

LOCALIDAD		Tunjuelito		
CANTIDAD DE ÍTEMS		25		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		EL CARMEN (2)		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	1	80,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	10	0	100,0%
	Coliformes totales	10	1	90,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	15	0	100,0%
	Bacillus cereus	5	0	100,0%
	E. coli	25	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	15	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		95	2	97,89%

Tabla 21. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Usaquén

LOCALIDAD		Usaquén		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	4	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	8	0	100,0%
	Coliformes totales	8	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	12	0	100,0%
	Bacillus cereus	4	0	100,0%
	E. coli	20	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	12	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	8	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		76	0	100,00%

Tabla 22. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Usme

LOCALIDAD		Usme		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		70		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		EL LIBANO ALASKA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLIMIENTO
INDICADORES	Aerobios mesófilos	14	2	85,7%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	28	0	100,0%
	Coliformes totales	28	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	42	0	100,0%
	Bacillus cereus	14	0	100,0%
	E. coli	70	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	42	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	28	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		266	2	99,25%

2.1.3. Reporte general de resultados modalidad SUMINISTROS PLANTA – RUTA

Tabla 23. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA

TOTAL SUMINISTROS PLANTA			ÍTEMS TOMADOS	50	REMUESTREO		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	E.coli genérico	20	1	95,0%	1		
	Coliformes totales	5	5	0,0%			
	Mohos	20	0	100,0%			
	Mohos y Levaduras	9	0	100,0%			
PATÓGENOS	Salmonella spp	39	2	94,9%	2	0	100,0%
	E. coli	29	7	75,9%	1	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	12	1	91,7%	1	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	12	1	91,7%	1	0	100,0%
	E. coli O157:H7	12	0	100,0%	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	4	0	100,0%			
	Listeria monocytogenes	15	0	100,0%			
	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	8	1	87,5%	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	15	0	100,0%			
	Crecimiento en aerobiosis a 35℃	1	0	100,0%			
	Crecimiento en anaerobiosis a 35℃	1	0	100,0%			
	Crecimiento en aerobiosis a 55℃	1	0	100,0%			
	Crecimiento en anaerobiosis a 55℃	1	0	100,0%			
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		204	18	91,18%	8	0	100,00%

Tabla 24. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS RUTA

TOTAL SUMINISTROS RUTA			ÍTEMS TOMADOS	12
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	E. coli genérico	12	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	12	0	100,0%
	E. coli O157:H7	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 PARÁMETROS ANALIZADOS		**60**	**0**	**100,00%**

Tabla 25. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA ABARROTES

SUMINISTROS PLANTA ABARROTES			ÍTEMS TOMADOS	5
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos y Levaduras	4	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	4	0	100,0%
	Bacillus cereus	4	0	100,0%
	Escherichia coli	4	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**20**	**0**	**100,00%**

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

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS	4
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	4	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	4	0	100,0%
	E. coli O157:H7	4	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	4	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	4	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**20**	**0**	**100,00%**

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

SUMINISTROS RUTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS	4
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	4	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	4	0	100,0%
	E. coli O157:H7	4	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	4	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	4	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**20**	**0**	**100,00%**

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

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS	8	REMUESTREO		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	E. coli genérico	8	0	100,0%	1	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	8	0	100,0%	1	0	100,0%
	Salmonella spp.	8	0	100,0%	1	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	8	1	87,5%	1	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	8	1	87,5%	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**40**	**2**	**95,0%**	**5**	**0**	**100,0%**

INICIAL	2025-09-08	25118774	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	PRODUCTO TERMINADO: CARNE MOLIDA	Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Presente	Ausente	/375 g o mL	NO CONFORME
	2025-09-08	25118774	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	PRODUCTO TERMINADO: CARNE MOLIDA	Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Presente	Ausente	/375 g o mL	
REMUESTREO	2025-09-11	25120734	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	PRODUCTO TERMINADO: CARNE MOLIDA	Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	Ausente	/375 g o mL	CONFORME
	2025-09-11	25120734	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	PRODUCTO TERMINADO: CARNE MOLIDA	Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	Ausente	/375 g o mL	

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

SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS	8
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	8	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	8	0	100,0%
	Salmonella spp.	8	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	8	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	8	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**40**	**0**	**100,00%**

Tabla 30. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS

SUMINISTROS PLANTA LÁCTEOS			ÍTEMS TOMADOS (3x n:5)	15
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Coliformes	5	5	0,0%
	Mohos	10	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	5	0	100,0%
PATÓGENOS	Escherichia coli	15	7	53,3%
	Listeria monocytogenes	10	0	100,0%
	Salmonella spp.	10	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**65**	**12**	**81,54%**

Tabla 31. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA PANADERÍA

SUMINISTROS PLANTA PANADERÍA			ÍTEMS TOMADOS (2x n:5)	10
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos	10	0	100,0%
PATÓGENOS	Escherichia coli	10	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	5	0	100,0%
	Salmonella spp.	5	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	5	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**35**	**0**	**100,00%**

Tabla 32. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA POLLO

SUMINISTROS PLANTA POLLO			ÍTEMS TOMADOS	8	REMUESTREO		
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**	**ÍTEMS ANALIZADOS**	**ÍTEMS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	8	1	87,5%	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	8	1	87,5%	1	0	100,0%
	Salmonella spp.	8	2	75,0%	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**24**	**4**	**83,3%**	**5**	**0**	**100,0%**

INFORMACIÓN	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD	UNIDAD
INICIAL	2025-09-08	25118839	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Salmonella spp.	Presente	Ausente	/ 25 g o mL	NO CONFORME
	2025-09-08	25118839	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Campylobacter (lari - coli - jejuni)	Presente	Ausente	/25 g o mL	
	2025-09-10	25120173	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Salmonella spp.	Presente	Ausente	/ 25 g o mL	
REMUESTREO	2025-09-16	25123332	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Campylobacter (lari - coli - jejuni)	Ausente	Ausente	/25 g o mL	CONFORME
	2025-09-16	25123332	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	Ausente	/ 25 g o mL	

NOTA: Por ser el mismo lote de producción (Lote AV03226E21325), se toma sólo un ítem como remuestreo

2.1.4. Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDIGENAS

Tabla 33. Reporte general de cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS

TOTAL CABILDOS INDIGENAS		ÍTEMS TOMADOS		10
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	5	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	10	0	100,0%
	Coliformes totales	5	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	10	0	100,0%
	Coliformes fecales	5	0	100,0%
	Bacillus cereus	10	0	100,0%
	Escherichia coli	5	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	5	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**55**	**0**	**100,00%**

Tabla 34. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO

KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,00%**

Tabla 35. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTÁ

CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTÁ		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,00%**

Tabla 36. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,00%**

Tabla 37. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA

CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,00%**

Tabla 38. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO

CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,00%**

2.1.5. Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES

Tabla 39. Reporte general de ítems tomados y analizados CANASTAS Y PAQUETES

CANASTAS Y PAQUETES		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli	1	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,0%**

2.1.6. Reporte general de resultados modalidad REFRIGERIOS

Tabla 40. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS

REFRIGERIOS		ÍTEMS TOMADOS		4
CLASIFICACION	ANÁLISIS	ÍTEMS ANALIZADOS	ÍTEMS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Recuento de mohos	3	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli	3	0	100,0%
	Salmonella spp	3	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	3	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	3	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**19**	**0**	**100,0%**

2.2. INFORME DE REMUESTREOS

En el mes de SEPTIEMBRE de 2025, se presentaron los siguientes remuestreos:

Tabla 41. Remuestreos SEP 2025

INFORMACIÓ	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	28/08/2025	25113349	COMEDORES COMUNITARIOS MORACI CHAPINERO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	Búsqueda de Listeria monocytogenes	Presente	m: Ausente	/25 g o mL	NO CONFORME
REMUESTREO	4/09/2025	25116769	COMEDORES COMUNITARIOS MORACI CHAPINERO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA - LECHUGA, TOMATE, CILANTRO, AGUACATE	Búsqueda de Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o Ml	CONFORME

INFORMACIÓ	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	COMEDORES	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD	UNIDAD
INICIAL	17/09/2025	25124013	COMEDORES COMUNITARIOS - NACIONES UNIDAS CIUDAD BOLIVAR	PRODUCTO TERMINADO: SORBETE DE FRESA	Recuento de Escherichia coli	680	m:10 - M:100	UFC/g o mL	NO CONFORME
REMUESTREO	20258-09-22	25126140	COMEDORES COMUNITARISO - NACIONES UNIDAS CIUDAD BOLIVAR	PRODUCTO TERMINADO: SORBETE DE FRESA	Recuento de Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	CONFORME

INFORMACIÓ	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD	UNIDAD
INICIAL	2025-09-08	25118839	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Salmonella spp.	Presente	Ausente	/ 25 g o mL	NO CONFORME
	2025-09-08	25118839	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Campylobacter (lari - coli - jejuni)	Presente	Ausente	/25 g o mL	
	2025-09-10	25120173	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Salmonella spp.	Presente	Ausente	/ 25 g o mL	
REMUESTREO	2025-09-16	25123332	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Campylobacter (lari - coli - jejuni)	Ausente	Ausente	/25 g o mL	CONFORME
	2025-09-16	25123332	SUMINISTRO PLANTA POLLO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA MARINADA	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	Ausente	/ 25 g o mL	

NOTA: Por ser el mismo lote de producción (Lote AV03226E21325), se toma sólo un ítem como remuestreo

INICIAL	2025-09-08	25118774	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	PRODUCTO TERMINADO: CARNE MOLIDA	Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Presente	Ausente	/375 g o mL	NO CONFORME
	2025-09-08	25118774	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	PRODUCTO TERMINADO: CARNE MOLIDA	Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Presente	Ausente	/375 g o mL	
REMUESTREO	2025-09-11	25120734	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	PRODUCTO TERMINADO: CARNE MOLIDA	Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	Ausente	/375 g o mL	CONFORME
	2025-09-11	25120734	SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES	PRODUCTO TERMINADO: CARNE MOLIDA	Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	Ausente	/375 g o mL	

2.3. ANÁLISIS DE RESULTADOS

2.3.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios

Para el mes de SEPTIEMBRE de 2025, se toman (630) ítems, a los cuales se le realizó toma y análisis a materia prima (Pulpa de fruta), producto terminado (cocido proteico y jugo) y frotis de manos y superficies, para un total 2419 análisis microbiológicos realizados (Ver Tabla 3).

Adicional, en los (640) ítems tomados están incluidos (2) remuestreos tomados en la localidad de Chapinero (Moraci) y otro en la localidad de Ciudad Bolívar (Naciones Unidas).

Dentro de los microorganismos indicadores de interés se analizaron aerobios mesófilos, mohos y levaduras y coliformes totales, y como microorganismos patógenos de interés se analizaron (Salmonella spp, Bacillus cereus, E. coli, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus coagulasa positiva, E. coli O157:H7, entre otros), por último, se incluye seguimiento a productos con pruebas de esterilidad comercial.

De los (630) ítems tomados en los (128) comedores visitados por cronograma dado por la SDIS, se reportó presencia de (33) microorganismos indicadores y (1) patógeno, dando un cumplimiento general del 98.6%. (Ver Tabla 4.)

De los (128) comedores comunitarios visitados, en (25) de ellos se reportó presencia de microorganismos tanto indicadores (aerobios mesófilos y coliformes totales), así como microorganismos patógenos (E. coli)

Del total de (630) ítems analizados, (22) de ellos presentaron aerobios mesófilos (83.2% cumplimiento) y (11) con Coliformes totales, (95.8% cumplimiento). Es importante analizar que, en todos los casos, los aerobios mesófilos se presentaron en frotis de superficies “limpias”, por lo que se deben analizar y buscar las causas de dicha incidencia, con el objeto de controlar y minimizar la presencia de este tipo de microorganismos, atendiendo las posibles causas descritas en la Tabla 42. del presente informe.

Los (11) reportes de coliformes totales se presentaron tanto en frotis de superficies limpias como en frotis de manos limpias, (ver Tabla 43.), por lo que, de igual forma, se deben establecer las causas de dichas incidencias.

Así mismo, se evidenció (1) microorganismo patógeno (E. coli) (99.8% de cumplimiento), en la muestra de producto terminado analizada (sorbete de jugo). (Ver Tabla 44. Para análisis de posibles causas).

En la Tabla 44. Se observan los (2) remuestreos realizados sobre el producto terminado (ensalada) donde se evidenció el microorganismo patógeno (listeria monocytogenes), en el remuestreo realizado el 2025-09-04 no se evidenció presencia de dicho patógeno.

Así mismo, en la Tabla 44. También se muestra (1) reporte de E. coli en un producto terminado (sorbete de jugo) y en el que, en el Remuestreo realizado ya no se evidenció dicho microorganismo patógeno.

En cualquiera de los casos (aerobios mesófilos y coliformes totales) y del patógenos evidenciado (E. coli), se deben establecer acciones de supervisión que conlleven a mejorar el control de los procesos y de Buenas Prácticas Higiénicas (BPM), que permitan asegurar la inocuidad de los productos elaborados y distribuidos a la comunidad en infancia y adolescencia.

Tabla 42. Análisis de causas en hallazgos SEP 2025 Comedores Comunitarios - Aerobios mesófilos

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
7	25122352	SAN PEDRO	FSL: CUCHILLO CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLORITO SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	90	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
7	25122480	COMUNEROS	FSL: CUCHILLO - CORTAR CARNE - DESINFECTANTE : CLOROS - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	140	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
7	25122659	SAN BERNANDINO I	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLORITO SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	>3000	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
9	25123924	LA ESTRELLA	FSL: CUCHILLO CORTE DESINFECT: HIPOCLORITO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	70	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
9	25123951	QUIBA	FSL: CUCHILLO CORTE DESINFECT: HIPOCLORITO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	730	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
9	25124011	NACIONES UNIDAS	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	180	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
9	25125208	SANTA VIVIANA	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	>3000	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
12	25122431	TIMIZA	FSL: CUCHILLO - VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLORITO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	240	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
12	25122470	BELLAVISTA	FSL: CUCHILLO PICAR VERDURAS DESINFECT: HIPOCLORITO - FULL FRESH	Recuento de Aerobios Mesófilos	1000	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
12	25122676	MARIA PAZ	FSL: CUCHILLO - PREALISTAMIENTO - DESINFECT: CLOROS - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	800	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
12	25122677	VILLAS DE KENNEDY	FSL: CUCHILLO - QUESO - DESINFECT: HIPOCLORITO - VIMACH	Recuento de Aerobios Mesófilos	85	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
13	25123349	SANTA BARBARA	FSL: CUCHILLO CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLORITO SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	>3000	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
17	25125127	ALTOS DEL POBLADO	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	800	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
17	25125151	LA GLORIA	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	>3000	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
17	25125462	SANTA INES	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	>3000	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
17	25126005	ATENAS	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	1700	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
19	25126629	TABERIN	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	130	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
19	25126650	RINCON RUBI	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	2400	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
19	25126722	VILLA MARIA	FSL: CUCHILLO - PREALISTAMIENTO - DESINFECT: HIPOCLORITO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	1800	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
20	25115396	EL CARMEN	FSL: CUCHILLO - VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLORITO 5,25% - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	210	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
22	25115862	EL LIBANO	FSL: CUCHILLO - CORTE - DESINFECT: HIPOCLORITO - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	70	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
22	25115886	ALASKA	FSL: CUCHILLO - CORTE - DESINFECT: JABÓN ANTIBACTERIAL - ORION	Recuento de Aerobios Mesófilos	>3000	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad

La presencia de aerobios mesófilos en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
MEDIO AMBIENTE	- Generación de puntos muertos y/o biopelículas
	- Corrientes de aire del exterior con carga microbiana y/o esporas
	- Potencial presencia de bacterias patógenas
	- Temperatura de área elevada que propicia creciimiento microbiano
MAQUINARIA	- Deficiente limpieza y desinfección de equipos
	- Presencia de puntos muertos y/o biopelículas
MANO DE OBRA	- Manipulación higiénica inadecuada
	- Posible contaminación cruzada con alimentos
	- Prácticas deficientes en BPM
METODOS	- Prácticas inadecuadas de limpieza y desinfección
	- Falta de entrenamiento en operaciones de limpieza y desinfección
	- Desinfectantes preparados sin seguir recomedaciones de fabricante
	- Uso de agua sucia o contaminada
	- Manejo inadecuado de residuos en área operativa
MATERIALES	- Almacenamiento inadecuado de materias primas
	- Presencia de productos alterados
	- Materias primas contaminadas

Tabla 43. Análisis de causas en hallazgos SEP 2025 Comedores Comunitarios

Coliformes totales

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
7	25122659	SAN BERNANDINO I	FSL: CUCHILLO CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLORITO SODIO - ORION	Recuento de Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad
9	25125208	SANTA VIVIANA	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad
9	25123985	VILLAS DEL PROGRESO	FML: INGRID CUBILLOS - AUXILIAR DE COCINA - DESINFECT: JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Recuento de Coliformes Totales	340	0	UFC/2 manos
10	25115713	GARCES NAVAS	FML: ROSARIO LOZANO - AUXILIAR DE COCINA - DESINFECT: JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Recuento de Coliformes Totales	70	0	UFC/2 manos
12	25122470	BELLAVISTA	FSL: CUCHILLO PICAR VERDURAS DESINFECT: HIPOCLORITO - FULL FRESH	Recuento de Coliformes Totales	180	0	UFC/100 cm² o unidad
12	25122431	TIMIZA	FSL: CUCHILLO - VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLORITO - ORION	Recuento de Coliformes Totales	100	0	UFC/100 cm² o unidad
13	25123349	SANTA BARBARA	FSL: CUCHILLO CORTE VERDURAS DESINFECT: HIPOCLORITO SODIO - ORION	Recuento de Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad
16	25126141	PROVIDENCIA ALTA	FML: VIVIANA MARROQUIN - OPERARIO - DESINFECT: JABON ANTIBACTERIAL- ORION	Recuento de Coliformes Totales	160	0	UFC/2 manos
17	25125151	LA GLORIA	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Coliformes Totales	1000	0	UFC/100 cm² o unidad
17	25125462	SANTA INES	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLOR SODIO - ORION	Recuento de Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad
20	25115396	EL CARMEN	FSL: CUCHILLO - VERDURAS - DESINFECT: HIPOCLORITO 5,25% - ORION	Recuento de Coliformes Totales	70	0	UFC/100 cm² o unidad

La presencia de Coliformes totales en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
MEDIO AMBIENTE	- Contaminación accidental del agua o reservorios
	- Carga microbiana alta en agua potable
MAQUINARIA	- Presencia por contaminación cruzada
	- Equipos mal lavados y desinfectados
MANO DE OBRA	- Indicador de manipulación NO higiénica
	- Malas prácticas higiénicas
METODOS	- Tratamiento de desinfección deficiente
	- Falta de acciones correctivas ante resultados de control diario de cloro residual
	- Contaminación posterior al tratamiento desde la planta de potabilización
MATERIALES	- Uso de agua reutilizada
	- Producto sin refrigerar expuesto al ambiente de área de cocina

Tabla 44. Análisis de causas en hallazgos SEP 2025 Comedores Comunitarios - E. coli

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
9	25124013	NACIONES UNIDAS	PRODUCTO TERMINADO: SORBETE DE FRESA	Recuento de Escherichia coli	680	m:10 - M:100	UFC/g o mL

La presencia de E. coli en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
MEDIO AMBIENTE	- Contaminación accidental del agua o reservorios
MAQUINARIA	- Contaminación cruzada por equipos sucios o mal higienizados
MANO DE OBRA	- Su presencia es indicador de manipulación NO higiénica
	- Contaminación cruzada indirecta (manos a producto)
METODOS	- Tratamiento de desinfección deficiente o inexistente
	- Falta de higienización durante manipulación y preparación de productos
	- Falta de acciones correctivas ante resultados de control diario de cloro residual
	- Falta de pasteurización de pulpa
MATERIALES	- Uso de agua reutilizada
	- Materia prima contaminada
	- Desinfección insuficiente de materia prima

2.3.2. Análisis de resultados Suministros Planta y Ruta

En las Tabla 23., se observa que, para la modalidad Suministros Planta, se tomaron (50) ítems, a los cuales se les realizaron (204) análisis microbiológicos, dando un cumplimiento de 91.18% con presencia de microorganismos indicadores (E. coli genérico y Coliformes totales) y microorganismos patógenos de interés en salud pública (E. coli STEC (Genes stx y eae), E. coli STEC (BIG SIX) y Salmonella spp.).

En Suministro Planta Lácteos de evidenciaron (5) coliformes totales en “kumis” y E. coli en “Queso”. (Ver Tabla 30), por lo que el cumplimiento para dicha modalidad se reportó en el 81.54%.

En Suministro Planta Carne de Res (Tabla 28.), del proveedor “Cialta”, se reportó presencia de E. coli STEC (Genes stx y eae) y E. coli STEC (BIG SIX), por lo que se deben revisar los procesos productivos generales en términos de higiene, para minimizar la incidencia especialmente de los microorganismos patógenos.

Así mismo, para la modalidad Suministro Planta Pollo (Tabla 32.), del proveedor “Shalom”, se reportó presencia de E. coli genérico microorganismo indicador de proceso y presencia de microorganismos patógenos (Campylobacter y Salmonella spp), con un cumplimiento total del 83.33%, por lo que se deben revisar los procesos generales para minimizar la incidencia especialmente de los microorganismos patógenos.

Los resultados discriminados para cada una de las modalidades se presentan en las Tablas 23 hasta la 32, para cada uno de los Suministros como son: Planta Abarrotes, Planta y Ruta Carne de cerdo, Planta y Ruta Carne de res, Planta Lácteos, Planta Panadería, Planta Pollo.

2.3.3. Análisis de resultados Canastas y Paquetes alimentarios, Cabildos, Refrigerios

En la Tabla 33., se presenta el consolidado total de los análisis realizados a los Cabildos indígenas programados para la toma de ítems (Inga de Bogotá, Kichwa, Muisca de Suba, Muisca de Bosa y Ambika Pijao), a los que se tomaron (2) productos por cabildo, con un total de (55) análisis microbiológicos realizados, (11) por cabildo, obteniéndose un cumplimiento microbiológico del 100%, con ausencia total tanto de microorganismos indicadores como patógenos.

En las Tablas 34, 35, 36, 37 y 38 se observan los resultados para cada uno de los cabildos en mención, lo que demuestra la implementación de BPM adecuadas en los procesos.

Para la modalidad de Canastas y Paquetes (Tabla 39), se tomaron (2) ítems a los cuales se les realizaron (11) análisis microbiológicos, evidenciando un cumplimiento del 100% con ausencia total de microorganismos indicadores y patógenos.

Así mismo, en la modalidad de Refrigerios, (Tabla 40), se tomaron (4) ítems, a los cuales se les realizaron (19) análisis microbiológicos, con cumplimiento microbiológico del 100%, con ausencia total de microorganismos indicadores y patógenos.

2.4. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

Para el mes de SEPTIEMBRE de 2025 no se reporta solicitud por parte de supervisión de la SDIS para la toma de nuevas muestras, diferentes a las programadas en los respectivos cronogramas.

2.5. CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA MENSUAL

Tabla 45. Cumplimiento cronograma SEP 2025

PROGRAMAS		TOMA ITEMS PROGRAMADOS	TOMA ITEMS EJECUTADOS	% CUMPLE	OBSERVACIONES
Comedores comunitarios		**630**	**614**	**97%**	- No se toman 15 pulpas de fruta en diferentes comedores comunitarios porque manejan fruta fresca. - No se toma frotis de manos en IDIPRON Bosa porque no se planificó adecuadamente su toma.
SUMINISTROS PLANTA	Carne de Res	**8**	**8**	**100%**	
	Carne de Cerdo	**4**	**4**	**100%**	
	Pollo	**8**	**8**	**100%**	
	Lácteos	**15**	**15**	**100%**	3 ítems por n=5
	Panadería	**10**	**10**	**100%**	2 ítems por n=5
	Víveres y abarrotes	**5**	**5**	**100%**	

PROGRAMAS		TOMA ITEMS PROGRAMADOS	TOMA ITEMS EJECUTADOS	% CUMPLE	OBSERVACIONES
SUMINISTROS RUTA	Carne de Res	8	8	100%	
	Carne de Cerdo	4	4	100%	
Cabildos indígenas	Kichwa	2	2	100%	
	Bosa	2	2	100%	
	Pijao	2	2	100%	
	Inga	2	2	100%	
	Suba	2	2	100%	
Canastas y paquetes		2	2	100%	
Refrigerios		5	4	80%	Se informa a supervisión de la SDIS que no hay existencia de queso al momento de la toma.
TOTAL		709	692	97,6%	

2.6. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

Con base en los resultados obtenidos en el mes de SEPTIEMBRE de 2025, se realizarán los acompañamientos y/o charlas pedagógicas, atendiendo la programación y solicitudes de la supervisión de la SDIS.

2.7. RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

En el numeral 2.3. Análisis de resultados, se han descrito los incumplimientos microbiológicos correspondientes al mes de SEPTIEMBRE de 2025 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 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, Canastas y Refrigerios).

Tabla 46. Socialización de resultados SEP 2025

FECHA	HORA	MODALIDAD
17/09/2025	14:00	Suministros Panadería
17/09/2025	14:30	Suministros Pollo
17/09/2025	15:00	Suministros Víveres y abarrotes
17/09/2025	16:00	Suministros Res
17/09/2025	16:30	Suministros Cerdo

FECHA	HORA	MODALIDAD
17/09/2025	17:00	Suministros Lácteos
18/09/2025	8:30	Cabildo Muisca Bosa
18/09/2025	9:00	Cabildo Inga Bogotá
18/09/2025	9:40	Cabildo Muisca Suba
18/09/2025	10:15	Cabildo Kichwa
18/09/2025	10:50	Cabildo Ambika Pijao
29/09/2025	10:00	IDIPRON
3/10/2025	8:00	Comedores comunitarios

2.8. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

2.8.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

Los informes microbiológicos del mes de SEPTIEMBRE de 2025 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 correspondiente al contrato 9151-2025 con la 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.

2.8.2. Matrices de resultados (Según formatos establecidos y aprobados por la SDIS)

Se adjunta informe pormenorizado “SDIS Reporte resultados SEP 2025.xls”, en formato aprobado por la SDIS, donde relacionan las siguientes hojas de cálculo en programa Excel:

1. **Suministros – Canastas y Refrigerios**
   Relación de resultados para la modalidad de Suministros, en matriz aprobada por la SDIS
2. **Comedores comunitarios**
   Relación resultados para la modalidad de Comedores comunitarios en matriz aprobada por la SDIS.

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

Para el mes de **SEPTIEMBRE de 2025** se presentan las siguientes novedades en el área de Logística y Operaciones:

Tabla 47. Relación de cambios en área de Logística y Operaciones SEPTIEMBRE de 2025

FECHA	NOVEDAD	NOVEDADES	c.c.
sep-25	INGRESO	Neider Cruz Cespedes	1.192.801.422
sep-25	INGRESO	David Estivel Montealegre Ramírez	1.005.774.148
sep-25	RETIRO	Andrés Vladimir Diaz Bermúdez	1,030.537.832

3. EJECUCIÓN FINANCIERA

Tabla 48. Ejecución financiera Contrato 9151-2025

DETALLE	Facturación	(%) valor facturado	% facturado acumulado	TIEMPO DE EJECUCION
PRESUPUESTO	$ 1.228.657.773	100,0%	0,0%	6 MESES
VR EJECUTADO A JUL - 2025	$ 59.353.690	4,8%	4,8%	1er mes
VR EJECUTADO A AGO - 2025	$ 135.639.473	11,0%	15,9%	2° mes
VR EJECUTADO A SEP - 2025	$ 159.707.996	13,0%	28,9%	3er mes
RESTANTE	$ 873.956.614	71,1%		3 meses

Tabla 49. Obligaciones varias

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
1.	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.**	Durante el período de **SEPTIEMBRE** de 2025, BIOTRENDS LABORATORIOS SAS, dio cumplimiento a la obligación contractual.	Acciones adelantadas: ✓ Socialización de resultados en los diferentes comités de acuerdo con cronograma establecido por la SDIS (ver numeral 2.7)

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
			✓ Elaboración de informe mensual de resultados con corte al mes de **SEPTIEMBRE** de 2025 con sus respectivos soportes. ✓ Radicación de documentos ante SDIS, atendiendo lo establecido en el Anexo Técnico.
2	**Allegar oportunamente la documentación necesaria para ejecutar la aceptación de oferta.**	Biotrends Laboratorios SAS, hace allegar oportunamente la documentación necesaria para ejecutar la aceptación de oferta.	Documentos de aceptación de oferta en poder de las partes antes de iniciar Contrato.
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 anticorrupción que surja con ocasión de la aceptación de la oferta.**	Seguridad social se encuentran al día para el mes de **SEPTIEMBRE de 2025**	Se adjunta certificación del revisor fiscal correspondiente al mes en curso, donde se evidencia estar al día con las obligaciones parafiscales y de seguridad social. Ver "Certificado pago social y parafiscales **SEP 2025**.pdf"
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.**	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.	Garantías constituidas y mantenidas a favor de la SDIS mediante los respectivos amparos durante el término previsto en la aceptación de la respectiva oferta.
5	**Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual.**	Manejo de Políticas establecidas por Biotrends Laboratorios SAS, donde se manejan acuerdos de confidencialidad, so pena de la aplicación del Artículo 58 "Generalidades de Proceso Disciplinario" del Reglamento Interno de Trabajo P-TH-009	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.
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.**	Biotrends Laboratorios SAS, en cumplimiento del Contrato 9151-2025, 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.	✓ Presentación de Informe de gestión de **SEPTIEMBRE 2025** dentro de las fechas establecidas en Anexo Técnico (10° dia hábil al inicio del mes por correo y en formato físico (USB) ✓ Acompañamientos a charlas y difusión de resultados. Ver numeral 2.7 del presente informe.

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
			✓ Informes de muestras nuevas o novedades dentro del mes de **SEPTIEMBRE 2025**. Ver numeral 21.3 Informe de muestras nuevas del presente informe. ✓ Ejecución de Remuestreos programados en el mes de **SEPTIEMBRE 2025** bajo coordinación de la supervisión de la SDIS. ✓ Supervisión **SEPTIEMBRE 2025** realizada por la SDIS y quienes tienen el respectivo soporte.
7	**El contratista será el único responsable del cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley.**	Biotrends Laboratorios SAS cumple con todas las obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley.	✓ Certificado pago de impuestos SEP 2025.pdf
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 que se puedan presentar durante la ejecución del contrato y post contractuales.**	Biotrends Laboratorios SAS, en cumplimiento del Contrato 9151-2025, 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, sin ningún tipo de dilaciones.	Presentación de Informe de gestión de **SEPTIEMBRE 2025** dentro de las fechas establecidas en Anexo Técnico (10° día hábil al inicio del mes por correo y en formato físico (USB) Acompañamientos a charlas y difusión de resultados. Ver numeral 2.7 del presente informe. Informes de muestras nuevas o novedades dentro del mes de **SEPTIEMBRE 2025**. Ver numeral 2.4 Informe de muestras nuevas del presente informe. Ejecución de Remuestreos programados en el mes de **SEPTIEMBRE 2025** bajo coordinación de la supervisión de la SDIS.
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.**	A la fecha no existe ninguna reclamación que directa o indirectamente tenga efecto sobre el objeto del Contrato 9151-2025 o sobre sus obligaciones.	No aplica toda vez que a la fecha no existe ninguna reclamación que directa o indirectamente tenga efecto sobre el objeto del Contrato 9151-2025 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.**	A la fecha no se han presentado anomalías o inconvenientes durante el desarrollo del Contrato 9151-2025.	No aplica toda vez que, a la fecha no se han presentado anomalías o inconvenientes durante el desarrollo del Contrato 9151-2025, 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 via correo electrónico dentro del mes en curso (**SEPTIEMBRE 2025**)

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
11	**Presentar los informes requeridos con la cuenta de cobro sobre las actividades realizadas en desarrollo y/o ejecución en caso de aplicarse.**	Elaboración de Prefacturas (**N°12638, 12639**)	Prefactura del mes en aprobación. (**SEPTIEMBRE** de 2025)
12	**Suscribir el acta de inicio, una vez suscrito el contrato.**	El acta de inicio del Contrato 9151-2025 ha sido suscrito entre las partes interesadas en julio de 2025.	Acta de inicio de Contrato 9151-2025 en poder por las partes interesadas (julio 2025).
13	**Suscribir oportunamente la respectiva acta de liquidación del contrato y las modificaciones si hubiera lugar a ellas conjuntamente con el supervisor del contrato.**	Aplica entre las partes interesadas (SDIS y Biotrends Laboratorios SAS) cuando haya lugar a la respectiva acta de liquidación del respectivo Contrato 9151-2025 o cuando se presenten modificaciones al mismo.	Soporte se dará cuando entre las partes interesadas (SDIS y Biotrends Laboratorios SAS) haya lugar a la respectiva acta de liquidación del respectivo Contrato 9151-2025 o cuando se presenten modificaciones al mismo.
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.**	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 9151-2025.	✓ "Certificado pago parafiscales **SEP 2025.**.pdf" (adjunta). ✓ Certificación pago de impuestos **SEP 2025**.pdf (adjunta).
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.**	Biotrends Laboratorios S.A.S. ha suministrado oportunamente a la entidad de la SDIS y/o al Supervisor de la SDIS, toda la información que ha sido solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrate, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.	✓ Informe de gestión de SEPTIEMBRE 2025 ✓ "Certificado pago social y parafiscales **SEP 2025**.pdf" adjunta. ✓ Certificado pago de impuestos SEP 2025.pdf (adjunta) ✓ Información solicitada via correo electrónico dentro del mes en curso (**SEPTIEMBRE 2025**) ✓ Acta de supervisión a Biotrends por parte de SDIS **- SEPTIEMBRE 2025** en poder de la supervisión.
16	**Presentar oportunamente las facturas, los informes, los soportes correspondientes y demás documentos requeridos para el trámite de SEPTIEMBRE.**	Proceso de facturación.	En proceso Prefacturas N° 12638 -12639
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**	Biotrends Laboratorios S.A.S., mantendrá a la SDIS, libre de daños o perjuicios y de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del	Carta de exoneración SDIS **SEP 2025**.pdf

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	del contratista, sus proveedores o terceros relacionados.	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.**	Asistencia a reuniones programadas por la Supervisión de 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.	Se asiste a las reuniones programadas por la Supervisión de la SDIS para el mes de **SEPTIEMBRES 2025**. (Ver numeral 2.7)
19	**Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones especiales del mismo**	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.	Soportes de solicitudes requeridas por la supervisión de la SDIS via correo electrónico, dentro del periodo de **SEPTIEMBRE 2025**.
2.	**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS**		
1	**Cumplir con la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y todas aquellas normas modificatorias, vigentes y complementarias.**	Se cumplen con los requisitos establecidos en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y todas aquellas normas modificatorias, vigentes y complementarias.	Acta de supervisión a Biotrends por parte de la SDIS, **SEPTIEMBRE 2025**, en poder de supervisión de la SDIS.
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.**	Se cumplen con los requisitos establecidos en la Resolución 692 de 2022, con el P-DT-020 protocolo de contingencia Ante covid-19.	Cumplimiento de requisitos de la Resolución 692 de 2022, bajo protocolo (P-DT-020) de contingencia covid-19 a disposición de la SDIS cuando lo requiera.
3	**Presentar informe mensual de los resultados generados de los análisis realizados.**	Se presenta el reporte mensual de resultados de los análisis realizados correspondientes al mes de **SEPTIEMBRE** de 2025 según formatos aprobados por la SDIS.	✓ SDIS reporte de resultados SEPTIEMBRE 2025.xls ✓ Informe SDIS **SEPTIEMBRE** 2025.doc ✓ Informes microbiológicos SEPTIEMBRE 2025 (PDF)
4	**Contar con instalaciones propias o arrendadas para la ejecución del contrato.**	Biotrends Laboratorios S.A.S. cuenta con instalaciones propias para la ejecución de lo establecido en el Contrato 9151-2025	✓ Formato acta de supervisión SDIS **SEPTIEMBRE 2025** en poder la supervisión de la SDIS.
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.**	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 en conocimiento de la SDIS	✓ Acta de cumplimiento de los estándares de calidad de la resolución 1619 de 2015 de la secretaría de salud. (Concepto Secretaria de Salud, enviada al inicio del Contrato 9151-2025) ✓ Certificación pertenencia a la red de laboratorios (enviada al inicio del Contrato 9151-2025).
6	**Entregar el plan de muestreo, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe de**	Se da entrega de la documentación requerida por la SDIS en ejecución del Contrato 9151-2025 (Plan de	Plan de muestreo, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe de ejecución, en poder de las

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	ejecución a la SDIS, dentro de los cinco (5) días calendario posteriores al inicio del contrato	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 2025. Enviado el 20 de abril de 2 023	partes interesadas, (SDIS y Biotrends), aprobados por la SDIS cinco (5) cinco días calendario posteriores al inicio del Contrato 9151-2025.
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.**	Se procede de acuerdo con lo establecido en el Plan de muestreo y en el procedimiento de toma de ítems de ensayo contenido en el Anexo Técnico.	✓ Acta de supervisión a Biotrends por parte de la entidad en poder de la SDIS **SEPTIEMBRE 2025.**
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.**	A mejorar, ya que no se tomó ítem (Frotis de manos) en IDIPRON BOSA	Durante la ejecución del control de condiciones higiénico-sanitarias correspondiente al mes de septiembre, se identificó una desviación en el comedor **IDIPRON Bosa**, donde se realizó únicamente la toma de **frotis de superficies**, omitiéndose la toma de **frotis de manos**, actividad que hacía parte de la programación establecida para el periodo. La causa de la desviación se originó en un **error en el uso de la plataforma de programación**, ya que el personal de apoyo se basó en la planificación del mes anterior y **duplicó el evento sin actualizar los ítems asignados**, generando la diferencia entre la toma ejecutada y la solicitada. Como acción de mejora orientada a la causa identificada, se implementará una **verificación cruzada de la programación en la plataforma antes del inicio de cada periodo**, asegurando que los ítems asignados correspondan efectivamente a la planificación vigente. Adicionalmente, se propone **finalizar la ejecución de las tomas una semana antes del cierre del mes**, con el fin de contar con tiempo suficiente para validar la información registrada en la plataforma y corregir oportunamente cualquier inconsistencia antes del cierre del ciclo.
9	**Elaborar un acta al momento de la toma de ítems de ensayo, con los mínimos establecidos en el anexo técnico.**	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 **SEPTIEMBRE** de 2025.	Formatos de toma de ítems F-CM-006, relacionados en el Link de Share Point, carpeta 7_Act_tom_mues
10	**Programar y socializar el protocolo de toma de ítems de ensayo microbiológicos a los asociados, comitentes vendedores o contratistas**	Biotrends Laboratorios SAS realiza la socialización del protocolo cuando lo requiera la entidad a través de la supervisión de la SDIS.	Socializaciones a asociados, comitentes vendedores o contratistas realizada en julio 21 de 2025 4:00 pm (virtual) para dar a conocer el programa y Plan de muestreo establecido.

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	en los tiempos requeridos en el anexo técnico.		
11	**Elaborar, analizar y entregar los resultados de análisis de laboratorio realizados a la SDIS y a los asociados, comitentes vendedores o contratistas.**	Elaboración de informe mensual de resultados de análisis de laboratorio realizados con corte a **SEPTIEMBRE** de 2025 y socialización de resultados.	✓ SDIS Reporte resultados SEPTIEMBRE 2025.xls ✓ Socialización de resultados (presentaciones Power Point) según cronograma establecido por la supervisión de la SDIS. Ver numeral 2.7 Acompañamientos y/o charlas pedagógicas, del presente informe.
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.**	Para la toma de ítems correspondiente al mes de **SEPTIEMBRE** de 2025, se reporta oportunamente la presencia de microorganismos PATÓGENOS, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Ver detalle de resultados No Conformes con riesgo de patogenicidad, en numeral 2.4 Informe de Remuestreos, en el presente documento.
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.**	Programar remuestreos de productos No Conformes con riesgo de patogenicidad, atendiendo lo establecido en el anexo técnico y el plan de muestreo.	Para el mes de SEPTIEMBRE DE 2025 se reportan productos no conformes por presencia de patógenos que requieran programar remuestreos. (Ver num 2.4)
14	**Realizar toma de ítems de ensayo adicionales al cronograma de muestreo, cuando las circunstancias lo ameriten y la Secretaría Distrital de Integración Social lo considere necesario.**	Programar actividades de toma de ítems adicionales, atendiendo requerimiento de la supervisión de la SDIS via correo electrónico.	Solicitudes adicionales, si las hubiere, están consignadas en el numeral 2.4. Informe de muestras nuevas, del presente documento.
15	**Suministrar los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación requerida para la toma de ítems de ensayo.**	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	Procedimientos P-CM-022 y P-CM-023 en conocimiento y aprobación de las partes interesadas (SDIS y Biotrends).
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**	Consolidar y mantener al día exámenes y certificaciones médicas ocupacionales, de acuerdo con los requisitos normativos legales con un periodo anual.	Se cuenta con exámenes médicos ocupacionales, de acuerdo con los requisitos normativos legales con un periodo anual, disponibles en el área de Talento Humano
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.**	Aplica teniendo en cuenta que se cuenta con personal de nivel técnico y profesional, a los cuales se les realiza procesos de capacitación y evaluación permanente por parte de la supervisión de la SDIS	Según cronograma área Talento Humano

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
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.**	No aplica en el orden en que NO se han modificado las condiciones de dirección, infraestructura, teléfono, ni persona responsable del laboratorio.	Se presentará respectivo soporte cuando aplique.
19	**Las demás descritas en el anexo técnico.**	Se da cumplimiento a lo requerido en el anexo técnico.	Se presentan respectivos soportes cuando aplique.
3.3. OBLIGACIONES COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL			
1	**Requisitos descritos en documento adjunto**	**Actividades desarrolladas en documento adjunto**	- Información remitida directamente a personal encargado de la parte ambiental en SDIS, los (5) primeros días de cada mes
3.4. OBLIGACIONES FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS			
1	**Presentar oportunamente las facturas y/o cuenta de cobro requeridas para el SEPTIEMBRE con los soportes respectivos.**	Consolidar información correspondiente al mes de **SEPTIEMBRE 2025** para emitir Prefactura y/ Factura.	Prefacturas del mes de **SEPTIEMBRE** 2025 en proceso de aprobación, (N° 12638 y 12639)
2	**Asumir el SEPTIEMBRE de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que vincule para la ejecución del contrato, lo mismo que el SEPTIEMBRE de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista en el precio de su oferta.**	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 de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato, en la cuantía que se requiera para la ejecución oportuna del contrato 9151-2025.	✓ "Certificado pago social y parafiscales **SEP 2025**.pdf" adjunta. ✓ Certificado pago de impuestos **SEP 2025**.pdf (adjunta)
3	**Llevar el control del estado físico y financiero de la ejecución del contrato**	Biotrends Laboratorios SAS certifica que se lleva el control físico y financiero para la correcta ejecución del contrato 9151-2025	Biotrends tiene dispuesto un funcionario del área de facturación que, entre otras funciones inherentes al cargo, para el control del estado físico y financiero, durante la ejecución del contrato 9151-2025, La información financiera se encuentra a disposición en el SHAREPOINT de la SDIS
4	**Las demás descritas en el anexo técnico.**	Gestión documentación contable y financiera	En el momento en que el contratista lo solicite, se dará cumplimiento a la

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
			documentación contable y financiera requerida.
3.5.	**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.**	Gestión para la organización documental de la información	✓ Se organiza la documentación correspondiente a la ejecución del Contrato 9151-2025 y a partir del inicio del Contrato 9151 de 2025, 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. ✓ Ingreso de información, generación de resultados e informes a través de la plataforma SOFIA, propiedad de Biotrends Laboratorios SAS.
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.**	Gestión para la custodia documental de la información	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 9151-2025.
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.**	Gestión para la custodia documental de la información	Biotrends Laboratorios SAS, se compromete, cuando aplique, a informar de inmediato a la Subdirección de Abastecimiento con copia al equipo de gestión documental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la Secretaría Distrital de Integración Social, sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de administración o trámite.
4	**Mantener absoluta reserva sobre la información y documentos a los cuales tiene acceso por razón de sus obligaciones contractuales, no sustraer o causar daño a los documentos, no eliminar documentos, no tomar fotocopia o fotografías, ni ningún otro tipo de reprografía a documentos producto de la ejecución contractual, sin la debida autorización del supervisor del contrato o quien este designe, quien indicará si la tarea se**	Gestión para el manejo confidencial documental de la información	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 y que puede ser consultada por la SDIS cuando lo considere.

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	encuentra o no enmarcada en los procedimientos autorizados.		
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.**	Gestión documental	Biotrends Laboratorios SAS, hará entrega de toda la documentación requerida por la SDIS, como requisito para el trámite de liquidación del convenio bajo el Contrato 9151-2025, sin que esta actividad genere compensación alguna por parte de la SDIS.
3.6.	**OBLIGACIONES GESTIÓN COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**		
1	Suministrar a los trabajadores los Elementos de Protección Personal requeridos para el control de los riesgos; además, debe contar con los registros del suministro de los mismos garantizando las especificaciones de acuerdo con la naturaleza de la actividad a realizar.	Se realiza la entrega de EPP a cada trabajador de acuerdo con el P-TH-010 PROGRAMA DE USO Y SELECCIÓN DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	Se adjunta formatos F-TH-006 Entrega de elementos de protección personal de los analistas de Logística y operaciones. (ANEXO 1)
2	Programación para realizar las inspecciones pertinentes, como mecanismo de identificación temprana de condiciones inseguras en los lugares de ejecución contractual.	Se realiza inspecciones y supervisión a los analistas técnicos, se adjunta evidencia de inspecciones	ANEXO 2
3	Asegurar áreas de trabajo libres de obstáculos, en condiciones de higiene, en orden y aseo, facilitando el desarrollo de actividades y promoviendo espacios de trabajo seguros.	Se adjunta evidencia fotográfica de las áreas del laboratorio con su respectiva demarcación de orden y aseo	ANEXO 3
4	Garantizar el uso adecuado de herramientas y equipos según su naturaleza y condiciones de fabricación. No debe usar herramientas hechizas ni con deterioro evidente que genere riesgo durante su utilización.	Se adjunta evidencia de los certificados de entrenamiento y autorización de los analistas Técnicos.	ANEXO 5

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
5	Garantizar la implementación de los procedimientos de trabajo seguro o estándares operativos de acuerdo con su estructura documental, que garanticen la información clara, oportuna y pertinente sobre qué, quién y cómo desarrollar sus actividades	Se adjunta evidencia de los certificados de entrenamiento y autorización de los analistas Técnicos.	ANEXO 5
6	Reportar los incidentes y accidentes de SST ocasionados, inmediatamente después de su ocurrencia, al Supervisor del contrato y a Seguridad y Salud en el trabajo, incluyendo aquellos que generen daños a la propiedad	A todo el personal de Biotrends se realiza inducción de SST, donde se explica el procedimiento para el reporte de Incidentes y Accidentes laborales.	Se adjunta formatos de Inducción de SST (ANEXO 6)
7	El Contratista deberá divulgar, respetar y hacer cumplir entre sus empleados las normas, disposiciones y procedimientos de seguridad y salud en el trabajo establecidas en el presente anexo técnico.	Se realiza socialización de las obligaciones del componente de Seguridad y salud en el trabajo con los analistas de Logística y Operaciones	Lista de asistencia en el formato F-AS-003. (ANEXO 7)
8	El Contratista debe garantizar el uso correcto de los elementos de protección personal por parte de sus trabajadores. El contratista no podrá iniciar trabajos hasta tanto, todo su personal cuente con los elementos de protección necesarios	Se realiza inspecciones y supervisión a los analistas técnicos, se adjunta evidencia de inspecciones	ANEXO 2
9	El personal del Contratista que se encuentre incumpliendo a las normas de seguridad industrial establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social, que afecten su integridad o la de los demás, será reportado a la administración o gerencia del Contratista, quien deberá tomar las acciones correspondientes.	A la fecha no se ha presentado ninguna queja por parte de la Secretaría Distrital de Integración Social, referente al incumplimiento a las normas de seguridad industrial.	Informe de seguimiento y visita por parte de la Secretaría Distrital de Integración Social.
10	Destinar espacios o recipientes para el almacenamiento ordenado y seguro de equipos menores y herramientas.	Se adjunta fotografía donde se evidencia recipientes para el almacenamiento ordenado y seguro de equipos menores y herramientas	ANEXO 10

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
11	El Contratista asume totalmente la responsabilidad y riesgos de la seguridad de su personal, equipos propios o de la empresa, al igual que el control estricto del cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de sus empleados	Se realiza el pago de seguridad social de todos los analistas.	Planillas de Seguridad Social.

4. CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta los resultados microbiológicos reportados en la modalidad de Comedores comunitarios, donde los **(640)** ítems analizados (incluidos (10) de remuestreo), se obtuvo un cumplimiento del **98.6%**, sobre los **(2389)** análisis microbiológicos realizados, demostrando con ello la calidad e inocuidad de los productos procesados en los diferentes comedores.

Se debe enfatizar en la supervisión y control de las BPM en las actividades diarias de los comedores, antes, durante y después de las operaciones, para minimizar la incidencia de microorganismos indicadores y patógenos, de manera que se garantice la inocuidad de los productos elaborados y distribuidos a la población infantil y de adolescencia.

Para el mes de SEPTIEMBRE de 2025 se obtuvieron los siguientes resultados en las siguientes modalidades:
Suministros: Cumplimiento general del 91.20% para Suministros Planta y 100.0% para Suministros Ruta.
Cabildos Indígenas: Cumplimiento general del 100%.
Canastas y Paquetes: Cumplimiento del 100%.
Refrigerios: Cumplimiento general del 100%.

Se deben mejorar los controles operativos y/o que involucren los planes de saneamiento básico y de BPM en Planta Lácteos, tendientes a controlar la incidencia de microorganismos patógenos (E. coli) en los productos terminados.

Se deben mejorar los controles operativos y/o que involucren los planes de saneamiento básico y de BPM en Planta Carne de Res y Planta Carne de Cerdo, tendientes a controlar la incidencia de microorganismos patógenos (Campylobacter, Salmonella spp y E. coli STEC) en los productos terminados.

ELABORADO POR

Ricardo Sierra S.

Asesor consultor

APROBADO POR

Fernando Murcia Rubiano

Gerente – Representante Legal

Fin del documento