INFORME MENSUAL SDIS N° 007-26

INFORME MICROBIOLÓGICO CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO DE 2026

CONTRATO 9151 DE 2026

INFORME ELABORADO POR BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

Fecha de elaboración: 2026-FEB-09

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 RUTA LÁCTEOS
Tabla 32. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA PANADERÍA
Tabla 33. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA POLLO
Tabla 34. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA POLLO
Tabla 35. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS
Tabla 36. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO
Tabla 37. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA
Tabla 38. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
Tabla 39. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA
Tabla 40. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO
Tabla 41. Reporte general de ítems tomados y analizados CANASTAS Y PAQUETES
Tabla 42. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS
Tabla 43. Remuestreos ENE 2026
Tabla 44. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Aerobios mesófilos
Tabla 45. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Coliformes totales
Tabla 46. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Mohos y Levaduras
Tabla 47. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Escherichia coli
Tabla 48. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Salmonella spp.
Tabla 49. Cumplimiento cronograma ENE 2026
Tabla 50. Socialización de resultados ENE 2026
Tabla 51. Relación de cambios en área de Logística y Operaciones ENE 2026
Tabla 52. Ejecución financiera Contrato 9151-2025
Tabla 53. 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 en 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 ENE de 2026.

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

<table>
<tr><th>N°</th><th colspan="2">MODALIDAD</th><th colspan="2">DETALLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">COMEDORES COMUNITARIOS</td><td>Comedores comunitarios</td><td>IDIPRON</td></tr>
<tr><td rowspan="6">2</td><td rowspan="6">SUMINISTROS</td><td>Pollo</td><td rowspan="6">PLANTA</td><td rowspan="6">RUTA</td></tr>
<tr><td>Carne Res</td></tr>
<tr><td>Carne Cerdo</td></tr>
<tr><td>Abarrotes</td></tr>
<tr><td>Panadería</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td></tr>
<tr><td>3</td><td colspan="2">CANASTAS Y PAQUETES</td><td colspan="2">Básicas</td></tr>
<tr><td rowspan="5">4</td><td colspan="2" rowspan="5">CABILDOS INDIGENAS</td><td colspan="2">KICHWA</td></tr>
<tr><td colspan="2">AMBIKA PIJAO</td></tr>
<tr><td colspan="2">INGA BOGOTÁ</td></tr>
<tr><td colspan="2">MUISCA DE SUBA</td></tr>
<tr><td colspan="2">MUISCA DE BOSA</td></tr>
<tr><td>5</td><td colspan="2">REFRIGERIOS</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

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 ENE 2026.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			**649**	**2461**
REMUESTREO	**BOSA**	**PORVENIR**	**1**	**4**
	FONTIBON	**FLANDES**	**5**	**15**
SUMINISTROS	**PLANTA**	Abarrotes	**3**	**12**
		Carne de cerdo	**2**	**10**
		Carne de res	**4**	**20**
		Lácteos (3*n:5)	**15**	**65**
		Panadería (2*n:5)	**10**	**35**
		Pollo	**3**	**9**
	RUTA	Abarrotes	**0**	**0**
		Carne de cerdo	**2**	**15**
		Carne de res	**4**	**22**
		Lácteos (1*n:5)	**5**	**25**
		Panadería	**0**	**0**
		Pollo	**1**	**3**
CABILDOS CANASTAS REFRIGERIOS	**Cabildos indígenas**		**9**	**51**
	Canastas y paquetes		**2**	**11**
	Refrigerios		**3**	**8**
Muestra nueva			**0**	**0**
TOTAL			**718**	**2766**

2.1. INFORME DE RESULTADOS

2.1.1. Reporte de resultados pendientes del mes anterior

No hay resultados pendientes del mes 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	76	288
Chapinero	14	53
Ciudad Bolívar	100	379
Engativá	24	91
Fontibón	20	75
Kennedy	63	239
La Candelaria	8	30
Los Mártires	10	38
Puente Aranda	20	76
Rafael Uribe Uribe	60	228
San Cristóbal	57	216
Santa Fe	34	129
Suba	33	125
Tunjuelito	25	95
Usaquén	20	76
Usme	75	285
SUBTOTAL	**649**	**2461**

REMUESTREOS		
BOSA - PORVENIR	1	4
FONTIBON - FLANDES	5	15
TOTAL	**655**	**2480**

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

LOCALIDADES VISITADAS		18			REMUESTREO		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		649					
TOTAL DE COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		49					
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARAMETOS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARAMETOS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	135	37	72,6%		0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	250	8	96,8%	1	0	100,0%
	Coliformes Totales	270	18	93,3%		0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	379	1	99,7%	6	0	100,0%
	Bacillus Cereus	132	0	100,0%		0	100,0%
	E.coli	649	1	99,8%	6	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	379	0	100,0%	6	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	267	0	100,0%		0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**2461**	**65**	**97,4%**	**19**	**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	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARAMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Coliformes totales	2	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	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 +	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	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARAMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Coliformes totales	2	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	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 +	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		76		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PARQUES DE BOGOTA VILLA EMMA BOSQUES DE MARYLAND (2) BOSA PORVENIR (3) SAN PEDRO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	16	4	75,0%
	Coliformes totales	32	2	93,8%
	Mohos y Levaduras	30	2	93,3%
PATÓGENOS	Salmonella spp	44	0	100,0%
	Bacillus cereus	15	0	100,0%
	E.coli	76	1	98,7%
	Listeria monocytogenes	44	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	31	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		288	9	96,9%

PORVENIR		
REMUESTREO PULPA FRUTA		FECHA
CANT	1	20/01/2026
PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
		100,0%
		100,0%
1	0	100,0%
1	0	100,0%
		100,0%
1	0	100,0%
1	0	100,0%
		100,0%
4	0	100,0%

INFO	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	2026-01-14	2610707	BOSA - PORVENIR	MP: PULPA FRUTA MANGO SIN TRATAMIENTO TERMICO	Escherichia coli	160	m:<10	UFC/g o mL	NO CUMPLE
REMUESTREO	2026-01-20	2613353	PORVENIR	MP: PULPA DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TERMICO SABOR A MANGO	Escherichia coli	<10	m:<10	UFC/g o mL	CUMPLE
	2026-01-20	2613353	PORVENIR	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TERMICO SABOR A MANGO	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	<10	m:1000 - M:3000	UFC/g o mL	
	2026-01-20	2613353	PORVENIR	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TERMICO SABOR A MANGO	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-20	2613353	PORVENIR	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TERMICO SABOR A MANGO	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	

Tabla 8. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Chapinero

LOCALIDAD		Chapinero		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		14		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	Aerobios mesófilos	3	0	100,0%
	Coliformes totales	6	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	5	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	8	0	100,0%
	Bacillus cereus	3	0	100,0%
	E. coli	14	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	8	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	6	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**53**	**0**	**100,0%**

Tabla 9. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Ciudad Bolívar

LOCALIDAD		Ciudad Bolívar		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		100		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PERDOMO (2) SAN FRANCISCO (2) SAN JOAQUIN (3) LA ESTRELLA (2) LOS ALPES (2) MIRADOR DEL PARAISO PARAÍSO LOS LUCEROS JUAN PABLO II ARBORIZADORA LIMONAR BELLA FLOR		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	21	11	47,6%
	Coliformes totales	42	6	85,7%
	Mohos y Levaduras	39	1	97,4%
PATÓGENOS	Salmonella spp	58	0	100,0%
	Bacillus cereus	20	0	100,0%
	E. coli	100	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	58	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	41	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		379	18	95,3%

Tabla 10. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Engativá

LOCALIDAD		Engativá		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		24		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	0	100,0%
	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	14	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		91	0	100,0%

Tabla 11. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Fontibón

LOCALIDAD		Fontibón			FLANDES LOCALIDAD FONTIBÓN		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20			REMUESTREO JUGO TOMATE DE ARBOL		FECHA
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PRADOS DE ALAMEDA ZONA FRANCA FLANDES LA GIRALDA (2) SELVA DORADA			CANT	1 X N5	15/01/2026
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	3	40,0%			100,0%
	Coliformes totales	10	2	80,0%			100,0%
	Mohos y Levaduras	5	0	100,0%			100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	10	1	90,0%	5	0	100,0%
	Bacillus cereus	5	0	100,0%			100,0%
	E.coli	20	0	100,0%	5	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	10	0	100,0%	5	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	10	0	100,0%			100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		75	6	92,0%	15	0	100,0%

INFO	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	5/01/2026	26-00243	FONTIBON - FLANDES	PT: SORBETE DE GUANABANA	Salmonella sp.	Presencia	Ausencia	/ 25 g o mL	NO CUMPLE
REMUESTREO	2026-01-15	2610899_A	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	CUMPLE
	2026-01-15	2610899_A	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_A	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_B	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	
	2026-01-15	2610899_B	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_B	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_C	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Recuento de Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	
	2026-01-15	2610899_C	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_C	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_D	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	
	2026-01-15	2610899_D	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_D	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_E	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	
	2026-01-15	2610899_E	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_E	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	

Tabla 12. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Kennedy

LOCALIDAD		Kennedy		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		63		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		TIMIZA (3) EL CARMELO AMPARO CAÑIZALEZ (3) ALQUERIA LA FRAGUA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	13	3	76,9%
	Coliformes totales	26	2	92,3%
	Mohos y Levaduras	24	3	87,5%
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 +	26	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		239	8	96,7%

Tabla 13. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad La Candelaria

LOCALIDAD		La Candelaria		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		8		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		BELEN SANTA BARBARRA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	2	2	0,0%
	Coliformes totales	4	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	4	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	E. coli	8	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	4	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	4	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		30	2	93,3%

Tabla 14. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Los Mártires

LOCALIDAD		Los Mártires		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		10		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		SANTA FE		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	2	1	50,0%
	Coliformes totales	4	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	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 +	4	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		38	1	97,4%

Tabla 15. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Puente Aranda

LOCALIDAD		Puente Aranda		
CANTIDAD DE ÍTEMS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	4	0	100,0%
	Coliformes totales	8	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	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 +	8	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		76	0	100,0%

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

LOCALIDAD		Rafael Uribe Uribe		
CANTIDAD DE ÍTEMS		60		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PALERMO SUR AYACUCHO SAN AGUSTIN RESURECCION GOVAROVA PROVIDENCIA ALTA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	12	5	58,3%
	Coliformes totales	24	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	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 +	24	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**228**	**6**	**97,4%**

Tabla 17. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad San Cristóbal

LOCALIDAD		San Cristóbal		
CANTIDAD DE ÍTEMS		57		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		ATENAS (2) VEINTE DE JULIO (2) SANTA INES SAN MARTIN DE LOBA LA GLORIA LA ROCA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	12	3	75,0%
	Coliformes totales	24	4	83,3%
	Mohos y Levaduras	23	1	95,7%
PATÓGENOS	Salmonella spp	33	0	100,0%
	Bacillus cereus	11	0	100,0%
	E. coli	57	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	33	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	23	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**216**	**8**	**96,3%**

Tabla 18. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Santa Fe

LOCALIDAD		Santa Fe		
CANTIDAD DE ÍTEMS		34		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		LA ALAMEDA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	7	1	85,7%
	Coliformes totales	14	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	13	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 +	14	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		129	1	99,2%

Tabla 19. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Suba

LOCALIDAD		Suba		
CANTIDAD DE ÍTEMS		33		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	7	0	100,0%
	Coliformes totales	14	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	12	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 +	14	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		125	0	100,0%

Tabla 20. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Tunjuelito

LOCALIDAD		Tunjuelito		
CANTIDAD DE ÍTEMS		25		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	0	100,0%
	Coliformes totales	10	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	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	15	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		95	0	100,0%

Tabla 21. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Usaquén

LOCALIDAD		Usaquén		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		SANTA CECILIA BUENAVISTA ESTRELLITA VERBENAL		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	4	4	0,0%
	Coliformes totales	8	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	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 +	8	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		76	4	94,7%

Tabla 22. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Usme

LOCALIDAD		Usme		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		75		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		LA FISCALA ALASKA		
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	Aerobios mesófilos	15	0	100,0%
	Coliformes totales	30	2	93,3%
	Mohos y Levaduras	30	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	45	0	100,0%
	Bacillus cereus	15	0	100,0%
	E. coli	75	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	45	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	30	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**285**	**2**	**99,3%**

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	37
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	E. coli genérico	9	0	100,0%
	Coliformes totales	5	3	40,0%
	Mohos	20	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	7	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	26	0	100,0%
	E. coli	27	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	6	0	100,0%

	E. coli STEC (BIG SIX)	6	0	100,0%
	E. coli O157:H7	6	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	15	0	100,0%
	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	3	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	15	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		**151**	**3**	**98,0%**

Tabla 24. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS RUTA

TOTAL SUMINISTROS RUTA			**ÍTEMS TOMADOS**	**12**
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADORES	E. coli genérico	9	0	100,0%
	Mohos	5	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	14	0	100,0%
	E. coli O157:H7	7	0	100,0%
	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	1	0	100,0%
	E. coli	5	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	5	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	5	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	7	1	85,7%
	E. coli STEC (BIG SIX)	7	1	85,7%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**65**	**2**	**96,92%**

NOTA: Pendiente programar remuestreo de producto No Conforme Cód. 2617493

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

SUMINISTROS PLANTA ABARROTES			ÍTEMS TOMADOS	3
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Escherichia coli	2	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		**12**	**0**	**100,0%**

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

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS	2
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	2	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	E. coli O157:H7	2	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	2	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	2	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**10**	**0**	**100,0%**

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

SUMINISTROS RUTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS	2
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	3	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100,0%
	E. coli O157:H7	3	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	3	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	3	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**15**	**0**	**100,0%**

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

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS	4
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	4	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	4	0	100,0%
	Salmonella spp.	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**	**100,0%**

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

SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS	4
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	5	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	4	0	100,0%
	Salmonella spp.	5	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	4	1	75,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	4	1	75,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**22**	**2**	**90,91%**

NOTA: Pendiente programar remuestreo de producto No Conforme Cód. 2617493

Tabla 30. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS

SUMINISTROS PLANTA LÁCTEOS			ÍTEMS TOMADOS (3x n:5)	15
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Coliformes	5	3	40,0%
	Mohos	10	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	5	0	100,0%
PATÓGENOS	Escherichia coli	15	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	10	0	100,0%
	Salmonella spp.	10	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**65**	**3**	**95,4%**

Tabla 31. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA LÁCTEOS

SUMINISTROS RUTA LÁCTEOS			ÍTEMS TOMADOS (1x n:5)	5
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos	5	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli	5	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		**25**	**0**	**100,0%**

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

SUMINISTROS PLANTA PANADERÍA			ÍTEMS TOMADOS (2x n:5)	10
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS 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**	**100,0%**

Tabla 33. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA POLLO

SUMINISTROS PLANTA POLLO			ÍTEMS TOMADOS	3
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	3	0	100,0%
PATÓGENOS	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	3	0	100,0%
	Salmonella spp.	3	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**9**	**0**	**100,0%**

Tabla 34. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA POLLO

SUMINISTROS RUTA POLLO			ÍTEMS TOMADOS	1
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E. coli genérico	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	1	0	100,0%
	Salmonella spp.	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**3**	**0**	**100,0%**

2.1.4. Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDIGENAS

Tabla 35. Reporte general de cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS

TOTAL CABILDOS INDIGENAS		ÍTEMS TOMADOS		9
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Aerobios mesófilos	5	0	100,0%
	Coliformes totales	5	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	9	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	9	0	100,0%
	Escherichia coli	4	0	100,0%
	Coliformes fecales	5	0	100,0%
	Bacillus cereus	9	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	5	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**51**	**0**	**100,0%**

Tabla 36. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO

KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO		ÍTEMS TOMADOS		1
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Aerobios 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%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**7**	**0**	**100,0%**

Tabla 37. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTÁ

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

Tabla 38. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA

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

Tabla 39. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA

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

Tabla 40. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO

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

2.1.5. Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES

Tabla 41. Reporte general de ítems tomados y analizados CANASTAS Y PAQUETES

CANASTAS Y PAQUETES		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS 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 42. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS

REFRIGERIOS		ÍTEMS TOMADOS		3
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Recuento de mohos	2	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli	2	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		**8**	**0**	**100,0%**

2.2. INFORME DE REMUESTREOS

En el mes de ENE de 2026, se presentaron los siguientes remuestreos:

Tabla 43. Remuestreos ENE 2026

INFO	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	2026-01-14	2610707	BOSA - PORVENIR	MP: PULPA FRUTA MANGO SIN TRATAMIENTO TERMICO	Escherichia coli	160	m:<10	UFC/g o mL	NO CUMPLE
	5/01/2026	26-00243	FONTIBON - FLANDES	PT: SORBETE DE GUANABANA	Salmonella sp.	Presencia	Ausencia	/ 25 g o mL	
REMUESTREO	2026-01-15	2610899_A	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	CUMPLE
	2026-01-15	2610899_A	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_A	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_B	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	
	2026-01-15	2610899_B	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_B	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_C	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Recuento de Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	
	2026-01-15	2610899_C	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_C	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_D	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	
	2026-01-15	2610899_D	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_D	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_E	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Escherichia coli	<10	m:10 - M:100	UFC/g o mL	
	2026-01-15	2610899_E	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-15	2610899_E	FLANDES	PT JUGO TOMATE DE ARBOL	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-20	2613353	PORVENIR	MP: PULPA DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TERMICO SABOR A MANGO	Escherichia coli	<10	m:<10	UFC/g o mL	
	2026-01-20	2613353	PORVENIR	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TERMICO SABOR A MANGO	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	<10	m:1000 - M:3000	UFC/g o mL	
	2026-01-20	2613353	PORVENIR	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TERMICO SABOR A MANGO	Listeria monocytogenes	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	
	2026-01-20	2613353	PORVENIR	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TERMICO SABOR A MANGO	Salmonella spp.	Ausente	m: Ausente	/25 g o mL	

2.3. ANÁLISIS DE RESULTADOS

2.3.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios

Para el mes de ENE de 2026, se toman (649) ítems, a los cuales se le realiza análisis microbiológico a producto terminado (cocido proteico y jugos de fruta), materia prima (pulpas de fruta sin tratamiento térmico) y frotis de superficies y manos, para un total (2461) análisis microbiológicos realizados (Ver Tabla 3).

De los (649) ítems tomados en los (135) comedores visitados por cronograma dado por la SDIS, se reportó un total de (63) microorganismos indicadores distribuidos así: Aerobios mesófilos en (37) ítems analizados, Mohos y Levaduras en (8) ítems y Coliformes totales (18) ítems no conformes dando un cumplimiento general del 97.4%. (Ver Tabla 4.)

Así mismo, de los (135) comedores comunitarios visitados, en (2) dos comedores se reportó presencia de microorganismos patógenos (Salmonela spp y E. coli); los dos comedores en los que se reportó presencia de patógenos se encuentran Flandes de la localidad de Fontibón y el comedor de Porvenir de la localidad de Bosa.

(Ver Tabla 7. y Tabla 11).

Para los comedores que presentaron presencia tanto de microorganismos indicadores como patógenos, se les deben establecer acciones correctivas con el objeto de subsanar su prevalencia, de manera que minimicen su presencia dentro de las áreas de proceso, (Ver Tablas 44 a 48 del presente informe).

Así mismo, 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.

El análisis de las posibles causas para la presencia de Aerobios mesófilos, Coliformes totales, Mohos y Levaduras. E. coli y Salmonella spp. se detalla en las siguientes Tablas:

Tabla 44. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Aerobios mesófilos

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNIT	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESUL	ESPECIF.	UNIDAD
7	2610010	PARQUES DE BOGOTA	FSL: CUCHILLO COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	590	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
7	2610065	VILLA EMMA	FSL: CUCHILLO COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	300	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
7	2610087	BOSQUES DE MARYLAND	FSL: CUCHILLO COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	340	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
7	2610704	PORVENIR	FSL: CUCHILLO CORTE VERDURAS - HIPOCLORITO SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2611041	PERDOMO	FSL: CUCHILLO CORTE DE VERDURA - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2611163	SAN FRANCISCO	FSL: CUCHILLO - PICAR - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	270	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNIT	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESUL	ESPECIF.	UNIDAD
9	2611174	ARBORIZADORA	FSL: CUCHILLO - PICAR - HIPOCLORITO - ZEUS	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2611201	BELLA FLOR	FSL: CUCHILLO - COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	140	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2611211	LOS ALPES	FSL: CUCHILLO - COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2611223	MIRADOR DEL PARAISO	FSL: CUCHILLO - COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2611230	PARAISO	FSL: CUCHILLO - COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2612658	LOS LUCEROS	FSL: CUCHILLO - COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	740	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2612691	JUAN PABLO II	FSL: CUCHILLO - COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Aerobios Mesófilos	90	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2612700	SAN JOAQUIN	FSL: CUCHILLO - QUESOS - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
9	2612711	LA ESTRELLA	FSL: CUCHILLO - FRUTAS - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	230	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
11	26-00325	PRADOS DE ALAMEDA	FSL CUCHILLO - CORTE DE VERDURAS	Aerobios Mesófilos	100	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
11	26-00335	ZONA FRANCA	FSL CUCHILLO - CORTE DE VERDURAS	Aerobios Mesófilos	90	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
11	26-00246	LA GIRALDA	FSL CUCHILLO - COCINA	Aerobios Mesófilos	70	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
12	2611073	ALQUERIA LA FRAGUA	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURA - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	1300	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
12	2610694	TIMIZA	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
12	2610763	AMPARO CAÑIZALEZ	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - HIPOCLORITO - ORIÓN	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
13	2611708	BELEN	FSL: CUCHILLO - PICAR - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	570	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
13	2611717	SANTA BARBARA	FSL: CUCHILLO - PICAR - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
14	2610950	SANTA FE	FSL: CUCHILLO BLANCO - COCINA CALIENTE - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	530	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
16	2611003	AYACUCHO	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	200	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
16	2611031	SAN AGUSTIN	FSL: CUCHILLO - CORTE VERDURAS - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	1200	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
16	2611261	RESURRECCION	FSL: CUCHILLO - VERDURA - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	60	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
16	2611273	GOVAROVA	FSL: CUCHILLO - VERDURAS - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	800	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
16	2611278	PROVIDENCIA ALTA	FSL: CUCHILLO - VERDURAS - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	130	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
17	2611545	ATENAS	FSL: CUCHILLO - HIPOCLORITO	Aerobios Mesófilos	280	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
17	2611592	VEINTE DE JULIO	FSL: CUCHILLO - HIPOCLORITO	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
17	2612742	LA GLORIA	FSL: CUCHILLO CORTE VERDURAS - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	480	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
18	2610978	LA ALAMEDA	FSL: CUCHILLO BLANCO - COCINA CALIENTE - HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNIT	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESUL	ESPECIF.	UNIDAD
21	26-00353	SANTA CECILIA	FSL CUCHILLO - COCINA CALIENTE	Aerobios Mesófilos	110	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
21	26-00358	BUENAVISTA	FSL CUCHILLO BLANCO - COCINA CALIENTE	Aerobios Mesófilos	120	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
21	26-00372	ESTRELLITA	FSL CUCHILLO BLANCO - COCINA CALIENTE	Aerobios Mesófilos	210	Máx. 50	UFC/100 cm² o unidad
21	26-00442	VERBENAL	FSL CUCHILLO NEGRO - COCINA CALIENTE	Aerobios Mesófilos	65	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 crecimiento 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 recomendaciones 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 45. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Coliformes Totales

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
7	2610087	BOSQUES DE MARYLAND	FSL: CUCHILLO - COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Coliformes Totales	210	0	UFC/100 cm² o unidad
7	2610096	BOSA	FML: CINDY ORTIZ - AUXILIAR DE COCINA - JABON ANTIBACTERTIAL - ORION	Coliformes Totales	30	0	UFC/2 manos
9	2611041	PERDOMO	FSL: CUCHILLO - CORTE DE VERDURA - HIPOCLORITO - ORION	Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad
9	2611211	LOS ALPES	FSL: CUCHILLO - COCINA - HIPOCLORITO DE SODIO - ORION	Coliformes Totales	40	0	UFC/100 cm² o unidad
9	2612699	SAN JOAQUIN	FML: KARINA DEL VALLE - MANIPULADOR - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Coliformes Totales	70	0	UFC/2 manos
9	2612700	SAN JOAQUIN	FSL: CUCHILLO - QUESOS - DESINFECTANTE UTILIZADO. HIPOCLORITO - ORION	Coliformes Totales	40	0	UFC/100 cm² o unidad

9	2612705	LIMONAR	FML: YULISA CORDOBA - MANIPULADOR - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Coliformes Totales	170	0	UFC/2 manos
9	2612710	LA ESTRELLA	FML: LUZ DARY MORENO - MANIPULADOR - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Coliformes Totales	20	0	UFC/2 manos
11	26-00246	LA GIRALDA	Frotis Superficie Post Limpieza y Desinfección CUCHILLO - COCINA	Coliformes Totales	<40	0	UFC/100 cm² o unidad
11	26-00251	SELVA DORADA	Frotis Manos Post Limpieza y Desinfección FABIO RONDON - AUXILIAR DE COCINA	Coliformes Totales	40	0	UFC/2 manos
12	2610763	AMPARO CAÑIZALEZ	FSL: CUCHILLO - CORTE DE VERDURAS - HIPOCLORITO - ORIÓN	Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad
12	2610694	TIMIZA	FSL: CUCHILLO - CORTE DE VERDURAS - HIPOCLORITO - ORION	Coliformes Totales	1100	0	UFC/100 cm² o unidad
17	2611545	ATENAS	FSL: CUCHILLO - HIPOCLORITO	Coliformes Totales	250	0	UFC/100 cm² o unidad
17	2611592	VEINTE DE JULIO	FSL: CUCHILLO - HIPOCLORITO	Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad
17	2612726	SANTA INES	FML: LUZ GOMEZ - AUXILIAR DE COCINA - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Coliformes Totales	80	0	UFC/2 manos
17	2612731	SAN MARTIN DE LOBA	FML: FLOR VARGAS - AUXILIAR DE COCINA - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Coliformes Totales	80	0	UFC/2 manos
22	2613309	LA FISCALA	FML: CAREN GAMBOA - COCINA FRIA - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Coliformes Totales	390	0	UFC/2 manos
22	2613327	ALASKA	FML: ANGELICA RIVERA - COCINA FRIA - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Coliformes Totales	50	0	UFC/2 manos

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 46. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Mohos y Levaduras

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
7	2610707	PORVENIR	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA SABOR A MANGO SIN TRATAMIENTO TERMICO	Mohos (M) y Levaduras (L)	<10(M) 5500(L)	m:1000 - M:3000	UFC/g o mL
7	26-02361	SAN PEDRO	FML: NANCI BUCARITO - AUXILIAR DE COCINA	Mohos (M) y Levaduras (L)	25	10	/ 2 manos
9	2611162	SAN FRANCISCO	FML: YOLANDA DIAZ - OPERARIA COCINA - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	4(M) 35(L)	Máx 10	UFC/2 manos
12	2610766	AMPARO CAÑIZALEZ	MATERIA PRIMA: PULPA DE LULO	Mohos (M) y Levaduras (L)	1000(M) 33000 (L)	m:1000 - M:3000	UFC/g o mL
12	2610693	TIMIZA	FML: MARCELA BELTRAN - AUXILIAR DE COCINA - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	50(M) <1(L)	Máx 10	UFC/2 manos
12	2610708	EL CARMELO	FML: DANIRYS MARTINEZ - AUXILIAR DE COCINA - JABÓN ANTIBACTERIAL - ORIÓN	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) 50(L)	Máx 10	UFC/2 manos
16	2610992	PALERMO SUR	FML: EMILCE MURCIA - AUXILIAR DE COCINA - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	25(M) <1(L)	Máx 10	UFC/2 manos
17	2612746	LA ROCA	FML: ALBA NIÑO - AUXILIAR DE COCINA - JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	20	Máx 10	UFC/2 manos

La presencia de mohos y levaduras en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
MEDIO AMBIENTE	- Ambiente de proceso sucio o contaminado
MAQUINARIA	- Deficiente limpieza e higienización en equipos de refrigeración
	- Fallas en temperaturas de equipo de refrigeración o congelación
MANO DE OBRA	- Manipulación inadecuada de materias primas
	- Contaminación cruzada indirecta con materias y/o productos
METODOS	- Falta de control en la recepción de materias primas
	- Baja calidad e inocuidad de materias primas
MATERIALES	- Almacenamiento inadecuado de materias primas
	- Rotación inadecuada de materias primas
	- Contaminación del ambiente donde se almacenan los alimentos
	- Contaminación cruzada directa entre productos

Tabla 47. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Escherichia coli

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
7	2610707	PORVENIR	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA SABOR A MANGO SIN TRATAMIENTO TERMICO	Escherichia coli	160	m:<10	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

Tabla 48. Análisis de causas en hallazgos ENE 2026 Comedores Comunitarios – Salmonella spp.

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
11	26-00243	FLANDES	Producto terminado JUGO SORBETE DE GUANABANA	Salmonella sp.	Presencia	Ausencia	/ 25 g o mL

Microorganismo	**Su presencia en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de:**
SALMONELLA	- Indicador de contaminación fecal
	- Contaminación por utensilios mal lavados y desinfectados
	- Contaminación cruzada
	- Materia prima contaminada
	- Uso agua contaminada
	- Superficies mal lavadas y desinfectadas
	- Mala manipulación de alimentos

2.3.2. Análisis de resultados Suministros Planta y Ruta

En las Tabla 23., se observa que, para la modalidad de Suministros Planta, se tomaron (37) ítems, a los cuales se les realizaron (151) análisis microbiológicos, con un cumplimiento general del 98.00% por presencia de coliformes totales en yogurt en la modalidad de suministros Planta Lácteos. Por otra parte, por lo demás, no hubo presencia de microorganismos patógenos.

Para la modalidad de Suministro Ruta Carnes de Res se evidenció presencia de E. coli STEC (Genes stx y eae) y presencia de E. coli STEC (BIG SIX) (Ver Tabla 29), dando un cumplimiento del 90.91%., por lo que se sugiere revisar los procesos productivos generales en términos de higiene, para minimizar la incidencia de microorganismos patógenos.

Al cierre del mes de enero de 2026, queda pendiente el remuestreo de la muestra en la modalidad de suministros Carne de Res.

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

En la Tabla 35., 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, excepto en el Cabildo indígena de Kichwa, donde se tomó solo (1) un producto de los (2) que estaban programados, por falta de inventario de harina en dicho cabildo.

De los (9) ítems tomados en cabildos, se les realizaron (51) análisis microbiológicos, obteniéndose un cumplimiento microbiológico del 100%, con ausencia total tanto de microorganismos indicadores como patógenos.

En las Tablas 36, 37, 38, 39 y 40 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 41), se tomaron (2) ítems a los cuales se les realizaron (11) once análisis microbiológicos, evidenciando un cumplimiento del 100% con ausencia total de microorganismos indicadores y patógenos.

Así mismo, en la modalidad de Refrigerios, (Tabla 42), se tomaron (3) ítems, a los cuales se les realizaron (8) ocho análisis microbiológicos, con cumplimiento microbiológico del 100%, con ausencia total de microorganismos indicadores y patógenos, incluyendo productos para pruebas de esterilidad comercial.

2.4. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

Para el mes de ENE de 2026 no se reporta solicitud por parte de supervisión de la SDIS para la toma de muestras nuevas.

2.5. CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA MENSUAL

Tabla 49. Cumplimiento cronograma ENE 2026

PROGRAMAS		TOMA ITEMS PROGRAMADOS	TOMA ITEMS EJECUTADOS	% CUMPLE	OBSERVACIONES
Comedores comunitarios		**666**	**649**	**97,4%**	No se toman 17 ítems de PULPA porque en los comedores manejan fruta fresca
SUMINISTROS PLANTA	Abarrotes	**3**	**3**	**100%**	
	Carne de cerdo	**2**	**2**	**100%**	
	Carne de res	**4**	**4**	**100%**	
	Lácteos	**15**	**15**	**100%**	3 ítems por n=5
	Panadería	**10**	**10**	**100%**	2 ítems por n=5
	Pollo	**3**	**3**	**100%**	
SUMINISTROS RUTA	Carne de cerdo	**2**	**2**	**100%**	
	Carne de res	**4**	**4**	**100%**	Pendiente programar toma de ítems No Conforme
	Lácteos	**5**	**5**	**100%**	1 ítems por n=5
	Pollo	**1**	**1**	**100%**	
Cabildos indígenas	Kichwa	**2**	**1**	**50%**	No se toma harina de maíz por falta de inventario en el cabildo, se informa a la supervisión de la SDIS acerca de la novedad.
	Bosa	**2**	**2**	**100%**	
	Ambika Pijao	**2**	**2**	**100%**	
	Inga de Bogotá	**2**	**2**	**100%**	
	Suba	**2**	**2**	**100%**	
Canastas y paquetes		**2**	**2**	**100%**	
Refrigerios		**3**	**3**	**100%**	
TOTAL		**730**	**712**	**97,5%**	

2.6. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

Con base en los resultados obtenidos en el mes de ENE de 2026, 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 ENE de 2026 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 50. Socialización de resultados ENE 2026

FECHA	HORA	SOCIALIZACIÓN	MODALIDAD
16/01/2026	14:00	Comité SDIS Carne Res	Virtual
16/01/2026	14:30	Comité SDIS Carne Cerdo	Virtual
16/01/2026	15:00	Comité SDIS Pollo	Virtual
16/01/2026	16:30	Comité SDIS Abarrotes	Virtual
16/01/2026	17:00	Comité SDIS Panadería	Virtual
19/01/2026	14:00	Comité SDIS Lácteos	Virtual
28/01/2026	8:30	Comité SDIS Refrigerios	Virtual
28/01/2026	9:00	Comité SDIS Canastas	Virtual
28/01/2026	14:00	Comité SDIS Cabildo Kichwa	Presencial
29/01/2026	8:00	Comité SDIS Cabildo Bosa	Presencial
29/01/2026	10:00	Comité SDIS Cabildo Suba	Presencial
29/01/2026	13:30	Comité SDIS Cabildo Inga	Presencial
29/01/2026	15:00	Comité SDIS Cabildo Ambika	Presencial

2.8. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

2.8.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

Los informes microbiológicos del mes de ENE de 2026 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 ENE 2026.xls”, en formato aprobado por la SDIS, donde relacionan las siguientes hojas de cálculo en programa Excel:

1. **Suministros – Canastas y Refrig**
   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 ENE de 2026 no se presentan novedades en el área de Logística y Operaciones:

Tabla 51. Relación de cambios en área de Logística y Operaciones ENE de 2026

FECHA	NOVEDAD	NOVEDADES	C.C.
2026-01		SIN NOVEDADES	

3. EJECUCIÓN FINANCIERA

Tabla 52. Ejecución financiera Contrato 9151-2025

DETALLE	Facturación
PRESUPUESTO	$ 1.228.657.773
VR EJECUTADO JUL - 2025	$ 59.353.690
VR EJECUTADO AGO - 2025	$ 135.639.473
VR EJECUTADO SEP - 2025	$ 159.707.996
VR EJECUTADO OCT - 2025	$ 145.923.215
VR EJECUTADO NOV - 2025	$ 162.006.303
VR EJECUTADO DIC - 2025	$ 122.308.320
VR EJECUTADO ENE - 2026	$ 154.038.361
RESTANTE	**$ 289.680.415**

Tabla 53. 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 con ENE iones y características señaladas en el estudio previo, la invitación y demás documentos que hagan parte del proceso.**	Durante el período de ENE de 2026, 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) ✓ Elaboración de informe mensual de resultados con corte al mes de ENE de 2026 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 ENE de 2026	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 ENE **2026**.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.

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
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 la supervisión de las SDIS.	✓ Presentación de Informe de gestión de ENE 2026 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 ENE **2026**. Ver numeral 21.3 Informe de muestras nuevas del presente informe. ✓ Ejecución de Remuestreos programados en el mes de ENE **2026** bajo coordinación de la supervisión de la SDIS. ✓ Supervisión ENE **2026** 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 ENE 2026.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 e indicaciones establecidas, sin ningún tipo de dilaciones.	Presentación de Informe de gestión de ENE **2026** 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 ENE **2026**. Ver numeral 2.4 Informe de muestras nuevas del presente informe. Ejecución de Remuestreos programados en el mes de ENE **2026** 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

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
			casos se han informado y han sido aprobados por la supervisión de la SDIS via correo electrónico dentro del mes en curso.
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 facturas (Ver Numeral 3. Ejecución financiera)	Facturas del mes de ENE 2026. (Ver Numeral 3. Ejecución financiera) (Prefacturas N° 113579 y 13620)
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 2026.	Acta de inicio de Contrato 9151-2025 en poder por las partes interesadas (julio 2026).
13	**Suscribir oportunamente la respectiva acta de liquidación del contrato y las modificaciones si hubiera lugar a ellas junto 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 ENE **2026**..pdf" (adjunta). ✓ Certificación pago de impuestos ENE **2026**.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 ENE 2026 ✓ "Certificado pago social y parafiscales ENE **2026**.pdf" adjunta. ✓ Certificado pago de impuestos ENE 2026.pdf (adjunta) ✓ Información solicitada via correo electrónico dentro del mes en curso (ENE **2026**) ✓ Acta de supervisión a Biotrends por parte de SDIS **- ENE 2026** en poder de la supervisión.
16	**Presentar oportunamente las facturas, los informes, los soportes correspondientes y demás documentos requeridos para el trámite de OCT.**	Proceso de facturación.	Ver Tabla 49. Ejecución financiera (Prefacturas N° 113579 y 13620)
17	**Mantener a la Secretaría Distrital de Integración Social indemne, libre de**	Biotrends Laboratorios S.A.S., mantendrá a la SDIS, libre de daños o	Carta de exoneración SDIS ENE **2026**.pdf

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	daños o perjuicios y de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista, sus proveedores o terceros relacionados.	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.**	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 ENE **2026**. (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 con ENE iones 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 vía correo electrónico, dentro del periodo de ENE **2026**.
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, ENE **2026**, 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 ENE de 2026 según formatos aprobados por la SDIS.	✓ SDIS reporte de resultados ENE 2026.xls ✓ Informe SDIS ENE 2026.doc ✓ Informes microbiológicos ENE 2026 (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 ENE 2026 en poder de 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).

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
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**	Se da entrega de la documentación requerida por la SDIS en ejecución del Contrato 9151-2025 (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 2026. Enviado el 20 de abril de 2 023	Plan de muestreo, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe de ejecución, en poder de las 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 ENE 2026.
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.**	Ejecución según programa establecido por la SDIS	Control de ejecución presentado semanalmente a la SDIS.
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 ENE de 2026.	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 en los tiempos requeridos en el anexo técnico.**	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 2026 4:00 pm (virtual) para dar a conocer el programa y Plan de muestreo establecido.
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 ENE de 2026 y socialización de resultados.	✓ SDIS Reporte resultados ENE 2026.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 ENE de 2026, 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 ENE DE 2026 se reportan productos no conformes por presencia de patógenos que requieran programar remuestreos. (Ver num 2.4)

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
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 vía 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.
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 con ENE iones 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 informe enviado a SDIS**	- Información remitida directamente a personal encargado de la parte ambiental en SDIS, los (5) primeros días de cada mes (Se adjunta en USB)

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
3.4. OBLIGACIONES FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS			
1	**Presentar oportunamente las facturas y/o cuenta de cobro requeridas para el ENE con los soportes respectivos.**	Consolidar información correspondiente al mes de ENE **2026** para emitir Prefactura y Factura.	Prefacturas N° 113579 y 13620
2	**Asumir el ENE de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que vincule para la ejecución del contrato, lo mismo que el ENE 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 ENE **2026**.pdf" adjunta. ✓ Certificado pago de impuestos ENE **2026**.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 ha 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 documentación contable y financiera requerida.
3.5. OBLIGACIONES GESTIÓN DOCUMENTAL			
1	**Realizar la organización documental (clasificación, ordenación, descripción), custodia (con ENE iones 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 2026, 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.

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
2	**Efectuar sin costo a ENE ional 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 tiacceso 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 in ENE ará si la tarea se encuentra o no enmarcada en los procedimientos autorizados.**	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.
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. ENE ha 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**		

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
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 estos, 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)	F-TH-006 Entrega de elementos de protección personal de los analistas de Logística y operaciones.
2	Programación para realizar las inspecciones pertinentes, como mecanismo de identificación temprana de con ENE iones inseguras en los lugares de ejecución contractual.	Se realiza inspecciones y supervisión a los analistas técnicos, se adjunta evidencia de inspecciones	Inspecciones BPL F-CM-010 a analistas (Adjunta) Supervisión a analistas F-CM-002 (Adjunta)
3	Asegurar áreas de trabajo libres de obstáculos, en con ENE iones 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 con ENE iones 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
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)

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
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	Inspecciones BPL F-CM-010 a analistas (Adjunta) Supervisión a analistas F-CM-002 (Adjunta)
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
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 **(649)** ítems analizados, se obtuvo un cumplimiento del **97.4%**, sobre los **(2461)** 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 en especial de microorganismos indicadores (aerobios mesófilos, mohos y levaduras y coliformes totales, de manera que se garantice la inocuidad de los productos elaborados y distribuidos a la población infantil y de adolescencia.

Los resultados obtenidos en las diferentes modalidades de suministros, cabildos, canastas y refrigerios; demuestran el manejo adecuado de las BPM, asegurando con ello la inocuidad de los productos manipulados, procesados y/o distribuidos:

Suministros: Cumplimiento general para Suministros Planta (98.0%) y para Suministros Ruta (96.90%).
Cabildos Indígenas: Cumplimiento general del 100%.
Canastas y Paquetes: Cumplimiento del 100%.
Refrigerios: Cumplimiento general del 100%.

Se deben mantener y/o mejorar los controles operativos que involucren los planes de saneamiento básico y de BPM en la modalidad de Suministros Planta Pollo y Planta Lácteos, tendientes a controlar la incidencia de microorganismos tanto indicadores como patógenos en los productos terminados.

ELABORADO POR
Ricardo Sierra S.
Asesor consultor

APROBADO POR
Fernando Murcia Rubiano
Gerente – Representante Legal

Fin del documento